



CINGHIALE POLPA CONGELATA

Revisione 0 del 03/12/2013
(Emissione)

CODICE 000583

CACCIAGIONE CONGELATA

SELVAGGINA CONGELATA



*Partner di Gusto
Creatore di Sapori*

RISTORAZIONE COMMERCIALE

- Ristorante Base
- Ristorante Convenzionale
- Ristorante Caratteristico
- Ristorante Gourmet
- Self Service
- B&B
- Catering & Banqueting
- Catene Alberghiere
- Ristorazione Stradale
- Ristorazione Navale
- Ristorazione Aerea
- Villaggi Turistici

ASPORTO

- Pizza al Taglio
- Gastronomia
- Pasta Fresca
- Feste e Sagre
- Forno / Pasticceria

RISTORAZIONE COLLETTIVA

- Aziendale
- Scolastica
- Ospedaliera
- Comunitaria
- Socio - Assistenziale

OFF TRADE

- Supermercati
- Macellerie
- Cash & Carry
- Industrie Alimentari
- Concessionari
- Grossisti

ALTRO

- Fornitori
- Dipendenti
- Vari

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Energia

Grassi

di cui saturi

Carboidrati

di cui zuccheri

Fibre

Proteine

Sale

DATI ANAGRAFICI

Codice: 000583
Codice EAN Imballo Primario: 8017993005839
Codice EAN Imballo Secondario: 8017993905832
Descrizione: CINGHIALE POLPA SCELTA CG 1 KG
Iva: IVA 10 %
Deperibilità: S
Provenienza: SPAGNA

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Stabilimento di Produzione: _____
Bollo CEE: _____
Shelf life: 18 mesi
Taglio: _____
Temperatura di conservazione: Temperatura a -18 °C
Modalità di utilizzo: Scongellare in frigorifero a temperatura tra +2°C/+4°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e va consumato entro 24 ore dallo scongelamento previa cottura.
Ingredienti: _____
Lavorazioni: _____
Confezionamento: vaschetta , skin , _____



Partner di Gusto
Creatore di Sapori

**CONFEZIONAMENTO
ED IMBALLO**

Peso fisso / Variabile: FISSO
Unità di misura di vendita: Kilogrammi
Vendita minima: Confezioni KG 1,0000
Grammatura: _____
Dimensione singolo pz.: _____
Tolleranza: % _____

IMBALLO PRIMARIO

Imballo primario: Confezioni
Numero pezzi per imballo primario: _____
Peso netto per imballo primario: 1,0000
Lunghezza (mm): _____
Profondità (mm): _____
Altezza (mm): _____

IMBALLO SECONDARIO

Imballo secondario: Cartoni
Numero unità per imballo secondario: 5
Peso netto per imballo secondario: 5,0000
Lunghezza (mm): _____
Profondità (mm): _____
Altezza (mm): _____

PALLET

Altezza pallet (cm): _____
Peso netto pallet (kg): _____
Numero imballi secondari per strato: _____
Numero strati per pallet: _____
Numero imballi secondari per pallet: _____

DATI NORMATIVI

Riferimenti Normativi: Rif.Reg.(CE) N.1760/2000 del Parlamento Europeo (vd. et
Ingredienti OGM: Assenti
(Reg. CE n. 1829/2003)
Parametri microbiologici: CMT < 1.000.000/g Coliformi < 2.500/g Escherichia coli < 100/g Stafilococcus aureus < 100/g Salmonella assente/25g Listeria Monocitogenes limiti di legge

ALTRE INFORMAZIONI

Genere cottura: _____
Tipo di cottura: _____
Tipi di impiego: _____
Prodotti in abbinamento: _____



*Partner di Gusto
Creatore di Sapori*

TABELLA ALLERGENI

	Presenza	Cross Contamination
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	N	N
Crostacei e prodotti a base di crostacei	N	N
Uova e prodotti a base di uova	N	N
Pesce e prodotti a base di pesce	N	N
Arachidi e prodotti a base di arachidi	N	N
Soia e prodotti a base di soia	N	N
Latte e prodotti a base di latte incluso lattosio	N	N
Frutta a guscio e prodotti derivati	N	N
Sedano e prodotti a base di sedano	N	N
Senape e prodotti a base di senape	N	N
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	N	N
Lupino e prodotti a base di lupino	N	N
Anidride Solforosa e solfiti in conc. Sup 10mg/kg o 10mg/litr	N	N
Molluschi e prodotti a base di molluschi	N	N

NOTE



*Partner di Gusto
Creatore di Sapori*