



Revisione 3 del 07/09/2017
(aggiornamento dichiarazione
nutrizionale)

CODICE 008042

CARNE CONGELATA

SPECIALI

Genius

TRAMEZZINO DI CARNE RIPIENO DI PROVOLA E SPECK SURGELATO

A metà tra snack appetitoso e hamburger farciti: i tram ezzini propongono un guscio di carne macinata di bovino ripieno di speck e provola per un peso di circa 200gr.



LAVORATO
A MANO



PRATICO
& SMART



COSTO PIATTO
CERTO



BOVINO



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	934 KJ 224 KCAL
Grassi	16 G
di cui saturi	8,3 G
Carboidrati	3,1 G
di cui zuccheri	0,5 G
Fibre	
Proteine	17 G
Sale	1,7 G

DATI ANAGRAFICI

Codice:	008042
Codice EAN Confezione:	2653579
Codice EAN Cartone:	
Descrizione:	TRAMEZZINO DI CARNE RIPIENO S
Iva:	IVA 10 %
Deperibilità:	S
Provenienza:	UE

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Stabilimento di Produzione:	Baldi s.r.l. - Via della Barchetta
Bollo CEE:	IT 624 S CE
Tipologia Prodotto:	CARNE CONGELATA
Shelf life:	12 mesi
Taglio:	Pancia, Petto, Spalla
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:	Carne bovina 75%, Acqua, formaggio scamorza 11 %, speck 6%, Semolino di patate, Sale, Fibra alimentare, Destrosio, Aromi, Antiossidante:E300
Lavorazioni:	Disosso quarti anteriori, Macinatura, Impasto, Formatura, Farcitura e squadratura, Porzionatura, Congelamento tunnel, Metal Detector, Confezionamento,
Confezionamento:	busta , scatola ,



Partner di Gusto
Creatore di Sapori

CONFEZIONAMENTO ED IMBALLO

Peso fisso / Variabile: VARIABILE
Unità di misura di vendita: Kilogrammi
Vendita minima: Confezioni KG 2,4000
Grammatura: 200,000 GR
Dimensione singolo pz.: 105*115MM SPESSORE 6,5MM
Tolleranza: %

IMBALLO PRIMARIO

Imballo primario: Confezioni
Numero pezzi per imballo primario: 12
Peso netto per imballo primario: 2,4000
Lunghezza (mm):
Larghezza (mm):
Altezza (mm):

IMBALLO SECONDARIO

Imballo secondario: Cartone
Numero unità per imballo secondario: 6
Peso netto per imballo secondario: 14,4000
Lunghezza (mm): 600
Larghezza (mm): 400
Altezza (mm): 150

PALLET

Altezza pallet (cm):
Peso netto pallet (kg):
Numero imballi secondari per strato: 4
Numero strati per pallet: 8
Numero imballi secondari per pallet: 32

DATI NORMATIVI

Riferimenti Normativi: Rif.Reg.(UE) N.1169/2011 del Parlamento Europeo e Consi
Ingredienti OGM: Assenti
(Reg. CE n. 1829/2003)
Parametri microbiologici: Limiti (Reg. CE 2073/2005 e s.m.i):escherichia coli 500/5000 ufc/gr,salmonella assente in 10 gr

ALTRE INFORMAZIONI

Genere cottura: pronto all'uso
Tipo di cottura: al forno, griglia, padella, fry top
Tipi di impiego: secondi piatti
Prodotti in abbinamento: ZUCCHINE GRIGLIATE S.PAREN
IL BARTOLACCIO SURGITAL
MELANZANE S.FETTE PREF. PAREN



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	S	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*