



Revisione 3 del 28/02/2023
(Aggiornamento ricetta)

CODICE 008037

BALDICARNI

BURGER

PREMIUM

HAMBURGER BOVINO SURGELATO 180/15 CON SCOTTONA



**PRONTO
CUOCI**



**ANALISI
DEI GRASSI**



**DIAMETRO
UNIFORME**



**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	1161 KJ 280 KCAL
Grassi	22,0 G
di cui saturi	10,0 G
Carboidrati	4,4 G
di cui zuccheri	0 G
Fibre	
Proteine	16 G
Sale	1,6 G

DATI ANAGRAFICI

Codice:	008037
Codice EAN Imballo Primario:	8017993080379
Codice EAN Imballo Secondario:	8017993080379
Descrizione:	HAMBURGER BOVINO 180/15 C/SCOT
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
Shelf life:	12 mesi
Taglio:	Pancia, Petto, Spalla, Reale
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 bovino 84%, Acqua, Fiocchi di patata, Sale, Destrosio, fibra vegetale (bamboo), Antiossidante:E300, Aromi
Lavorazioni:	Disosso, Mondatura, Macinatura, Aggiunta di ingredienti, Impasto, Formatura, Surgelamento, Controllo al metal detector, Confezionamento,
Confezionamento:	scatola , busta ,



Partner di Gusto
Creatore di Sapori

CONFEZIONAMENTO ED IMBALLO

Peso fisso / Variabile: FISSO
Unità di misura di vendita: Kilogrammi
Vendita minima: Cartoni KG 4,3200
Grammatura: 180,000 GR
Dimensione singolo pz.: 150 X 10,3 MM
Tolleranza: 1,50 %

IMBALLO PRIMARIO

Imballo primario:
Numero pezzi per imballo primario:
Peso netto per imballo primario:
Lunghezza (mm):
Profondità (mm):
Altezza (mm):

IMBALLO SECONDARIO

Imballo secondario: Cartoni
Numero unità per imballo secondario: 24
Peso netto per imballo secondario: 4,3200
Lunghezza (mm): 310
Profondità (mm): 300
Altezza (mm): 500

PALLET

Altezza pallet (cm): 170
Peso netto pallet (kg): 518,40
Numero imballi secondari per strato: 12
Numero strati per pallet: 10
Numero imballi secondari per pallet: 120

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:
Tipo di cottura: al forno, griglia, padella, fry top
Tipi di impiego: secondi piatti
Prodotti in abbinamento: PATATE RUSTICHE A CUBETTI LW S
PATATE TWISTERS NATURALI LW S.
PANINO X HAMB.GIGANTE SESAMO
SALSA BLUE CHEESE GR 225 HEINZ
SALSA BARBECUE BS HEINZ PZ 250



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	S
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	S
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