CentroCarniCompany
LAVORAZIONE E COMMERCIO CARNI

# SCHEDA TECNICA ARTICOLO



**CODICE ARTICOLO.....: 209059** **HAMBURGER BOVINO 110 GR. GELO**
**CODICE EAN.....: 209059**

**LINGUA.....:**

| | |
|---|---|
| All.-721-1 Rev. 3 | DATA REVISIONE 19/04/2010 |
| Denominazione prodotto | HAMBURGER BOVINO 110 GR GELO |
| Codice articolo CCC | 209059 |
| Codice EAN CCC | 209059 |
| Provenienza | CE |
| Categoria / razza o tipo genetico | BOVINO ADULTO |
| Materia prima utilizzata | RIFILATURE OTTENUTE DAL DISOSSO DELLA MEZZENA DI BOVINO ADULTO |
| Tipologia e lavorazione prodotto | PREPARAZIONE DI CARNE MACINATA DI BOVINO ADULTO SURGELATA MACINATURA SEGUITA DA SNERVATURA |
| Tipologia confezionamento | PRODOTTO CONFEZIONATO IN FLOW PACK |
| Dettagli confezionamento | IMBALLO ESTERNO CARTONE |
| Dati logistici | 8 CARTONI PER STRATO / 12 STRATI / 96 CARTONI TOTALI |
| Colore: assenza di colorazioni anomale | . |
| Odore: tipico, assenza di odori anomali | . |
| Sapore: tipico, assenza di sapori anomali | . |
| Codifica del lotto | NUMERO PROGRESSIVO AZIENDALE DI 7 CIFRE |

PARAMETRI CHIMICI E MICROBIOLOGICI IN CONFORMITÀ ALLA NORMATIVA VIGENTE

| | |
|---|---|
| Carica Mesofila (ufc/g) | < 5.000.000 |
| Escherichia Coli (ufc/g) | m = 500 M = 5.000 n = 5 c = 2 |
| Salmonella spp. (ufc/25g) | ASSENTE |
| Listeria Monocytogenes (MPN/g) | m = 11, M = 110, n = 5, c = 2 |
| Enterobatteriacee (ufc/g) | < 10.000 |
| Stafilococchi coagulasi + (ufc/g) | < 1.000 |
| Acqua libera Aw | 0,98 - 0,99 |
| pH | 5,5 - 5,9 |
| Residui | CONTAMINANTI CHIMICI (ES.FITOFARMACI, FARMACI, ANTIBIOTICI, ORMONI , METALLI PESANTI) SECONDO NORMATIVA. |

CARATTERISTICHE TECNICHE CONFEZIONE

| | |
|---|---|
| Confezionamento/imballo primario (mis. in mm) | CONFEZIONE IN FLOW-PACK |
| Pezzi per imballo primario | 40 Pz |

CentroCarniCompany
LAVORAZIONE E COMMERCIO CARNI

# SCHEDA TECNICA ARTICOLO



**CODICE ARTICOLO.....: 209059** **HAMBURGER BOVINO 110 GR. GELO**
**CODICE EAN.....: 209059**

**LINGUA.....:**

| | |
|---|---|
| Imballo esterno/secondario (mis.Lxlxh in mm) | CART. 6 P/C S 389*284*140 |
| Pezzi per imballo secondario | 1 Pz |
| Peso medio unitario singolo pezzo (kg) | 0,110 |
| Peso medio per imballo (kg) | 4,400 Kg. |
| Shelf Life | 540 gg |
| Temperatura di conservazione | Prodotto surgelato conservare a -18 gradi C |

CARATTERISTICHE VARIE

| | |
|---|---|
| Condizioni d'uso e utilizzo previsto | DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA<br>ADATTO A TUTTE LE CATEGORIE DI CONSUMATORI. |
| Ingredienti | CARNE DI BOVINO (89%), ACQUA, AMIDO DI PATATA, AROMI NATURALI, SALE, FIBRE VEGETALI DA PISELLO, ANTIOSSIDANTE: ASCORBATO DI SODIO. |
| Allergeni | ASSENTI |
| OGM | NON CONTIENE PRODOTTI OGM AI SENSI REG (CE) n 1829/2003 E 1830/2003 |
| Glutine | IL PRODOTTO NON CONTIENE GLUTINE<br>PRODOTTO LICENZIATARIO DEL MARCHIO SPIGA BARRATA CONCESSO DALL'ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA |
| Data ultima Rev Scheda Tecnica | 03/05/2021 |
| Revisionato da | UFFICIO QUALITÀ |
| Valori Nutrizionali | INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:VALORI MEDI PER 100g - ENERGIA 1169 kJ / 282 kcal, GRASSI 20g di cui acidi grassi saturi 11g, CARBOIDRATI 1,9g di cui zuccheri 0g, PROTEINE 16g, SALE 1,8g |