



SCHEDA TECNICA HAMBURGER DI FASSONA CONGELATO
 Frozen Fassona hamburger datasheet

ST2
 5006 – 5011 – 5016 – 5020 – 5050 REV. 6 DEL 06/09/2021

NOME COMMERCIALE E CODICE PRODOTTO product name and code number		5006/5011/5016/5020/5050 - HAMBURGER DI FASSONA GELO 5006/5011/5016/5020/5050 – FROZEN FASSONA HAMBURGER	
DENOMINAZIONE DI VENDITA name under which product is sold		PREPARAZIONE A BASE DI CARNE DI BOVINO ADULTO DI RAZZA PIEMONTESE CONGELATA (frozen beef of Piedmontese breed- based preparation)	
DESCRIZIONE ARTICOLO product description		<p>Hamburger di carne di bovino adulto di razza Piemontese. Di forma circolare e disponibili nelle pezzature da 110-150-180-200-270g.</p> <p>Prima della cottura presenta il colore tipico della carne congelata, mentre successivamente manifesta una buona succosità, un colore caratteristico con intenso aroma di carne e spezie.</p> <p><i>(Piedmontese breed beef hamburger. The product is round and is available in 110-150-180-200-270g sizes.</i></p> <p><i>Before cooking it has the typical colour of frozen meat, while subsequently it shows good juiciness, classic colouring and an intense aroma of meat and spices).</i></p>	
INGREDIENTI ingredients		<p>Ingredienti: carne di bovino adulto di razza Piemontese 78%, acqua, fecola di patate, fibre vegetali (agrumi,cicoria,legumi), sale, aroma naturale, pepe, destrosio, correttore di acidità: E331 citrato di sodio, antiossidante: E300 acido ascorbico. Può contenere tracce di LATTE , UOVA</p> <p>Beef of Piedmontese breed 78%, water, potato flour, vegetable fibres (citrus, chicory, legumes,), salt, natural flavourings, pepper, dextrose, acidity regulator: E331 sodium citrate, antioxidant: E300 ascorbic acid. It may contain traces of MILK, EGGS</p>	
ORIGINE DELLE CARNI country of origin of the meat	ITALIA (Italy)	AUTORIZZAZIONE SANITARIA STABILIMENTO DI PRODUZIONE Production plant hygiene approval number	IT T7P94 CE IT P3V3A CE
ALLERGENI PRESENTI COME INGREDIENTE allergens as ingredients		NON PRESENTI NONE	
ALLERGENI POTENZIALMENTE PRESENTI IN TRACCE PER CONTAMINAZIONE CROCIATA		Può contenere LATTE , UOVO It may contain MILK,EGG	



SCHEDA TECNICA HAMBURGER DI FASSONA CONGELATO
Frozen Fassona hamburger datasheet

ST2
5006 – 5011 – 5016 – 5020 – 5050 REV. 6 DEL 06/09/2021

traces of allergens due to cross-contamination			
OGM E LORO DERIVATI		NON PRESENTI	
GMO their derivative		NONE	
INDICAZIONI SU ALLERGENI RIPORTATE IN ETICHETTA	GLUTEN FREE, Può contenere LATTE , UOVO		
information on allergens given on the label	May contain MILK, EGG, gluten free		
MODO D'USO	Da consumare previa cottura (<i>cook before eating</i>)		
instructions for use	Far scongelare il prodotto o cuocere direttamente congelato, alla griglia, alla piastra, in forno o in padella a fuoco moderato. (<i>defrost or cook from frozen; grilled, griddled, baked or pan-fried on moderate heat</i>)		
INFORMAZIONI AL CONSUMATORE PER LA PREPARAZIONE RIPORTATE IN ETICHETTA	Da consumare previa e accurata cottura (<i>cook well before eating</i>)		
information on preparation given to consumers on the label	Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato (<i>Once thawed the product, cannot be frozen again.</i>)		
TEMPERATURA DI STOCCAGGIO	-18°C	TEMPERATURA DI TRASPORTO	-18°C
storage temperature	-18°C	temperature during transportation	-18°C
TMC (minimum durability date)	545 giorni (545 days)		

CBT	E.Coli	Listeria m.	Salmonella spp	Stafilococchi	Clostridium Perfringens	Anaerobi solfito riduttori
<1000000 UFC/g	3<500 UFC/g 500ufc/g<2<5000 ufc/g	Assente in 25 g	Assente in 25 g	< 100 UFC/g	< 100 UFC/g	< 100 UFC/g



SCHEDA TECNICA HAMBURGER DI FASSONA CONGELATO
Frozen Fassona hamburger datasheet

ST2
5006 – 5011 – 5016 – 5020 – 5050 REV. 6 DEL 06/09/2021

ARTICOLO	GIORNI GARANTITI	EAN 13
5006	150	8034094550174
5011	150	8034094550150
5016	150	8034094550167
5020	150	8034094550181
5050	150	8034094550198

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Reference legislation

Le attività di lavorazione sono svolte in conformità alle seguenti normative cogenti e volontarie:
Processing is carried out in compliance with the following mandatory and voluntary regulations:

Reg. CE 852/2004 e successive modifiche: igiene dei prodotti alimentari
(*Reg. EC 852/2004 and subsequent modifications: the hygiene of foodstuffs*)

Reg. CE 853/2004 e successive modifiche: norme specifiche per gli alimenti di origine animale
(*Reg. EC 853/2004 and subsequent modifications: specific hygiene rules for food of animal origin*)

IL PRODOTTO RISPETTA I PARAMETRI RICHIESTI DALLA SEGUENTE NORMATIVA

the product complies with the parameters laid down by the following regulations:

Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche: criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
(*Reg. EC 2073/2005 and subsequent modifications: microbiological criteria for foodstuffs*)

Reg. CE 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni
(*Reg. EC 1169/2011 and subsequent modifications and additions*)

Reg. CE 1881/2006 e successive modifiche ed integrazioni
(*Reg. EC 1881/2006 and subsequent modifications and following modification and additions*)