	Moduli INALCA Castelvetro Allegati ST Schede Prodotti: Carni macinate e Preparazioni di carne	ST-00-16-F-02-51150-01
Scheda Prodotto: Hamburger surgelato da 150g P.A.		Revisione 09 del 25/10/2021 Pag. 1 di 2


SCHEDA PRODOTTO // FICHE TECHNIQUE // PRODUCT SPECIFICATION

Codice articolo INALCA // Code Article Inalca // Inalca item code	Descrizione articolo // Description de l'article // Item Description	Codice EAN // Code EAN // EAN Code	Codice Doganale // Code des douanes // Custom code
51150	Hamburger surgelato da 150g Hamburger surgelé 150g Deep frozen hamburger 150g	8008203600180	1602

PRODOTTO - PRODUIT - PRODUCT	
Stabilimento di produzione // Site de production // Production site N° CE	INALCA SPA - Via per Spilamberto, 30/C – 41014 - Castelvetro (MO) Italia CE IT 132 M
Denominazione di vendita // Dénomination de vente // Trade name	Hamburger surgelato da 150g
Denominazione legale // Dénomination légale // Legal name	Preparazione di carne // Préparation de viande // Meat preparation
Processo di trasformazione // Processus de transformation // Transformation process	Macinatura – Aggiunta di ingredienti – Miscelazione – Formatura - Surgelazione Hachage – Addition d'ingrédients - Mélange-Moulage – Surgélation Mincing – Ingredients adding – Mixing - Forming – Freezing
Stato Fisico – Temperatura di conservazione // Etat Physique - Température conservation // Physical state - Storage Temperature	Surgelato a -18°C // Surgelé à -18°C // Deep frozen at -18°C
Data di scadenza o TMC // DLC ou DLUO // Use by date or Best before	12 mesi // mois // months
Presentazione confezionamento // Présentation – conditionnement // Presentation – packaging	Sacchetti in cartoni // Sachets en cartons // Bags in boxes
Ingredienti // Ingrédients // Ingredients	Carne di bovino 97%, sale, antiossidante: acido ascorbico, aroma naturale. Viande de boeuf 97%, sel, antioxygène: acide ascorbique, arôme naturel Beef 97%, salt, antioxidant: ascorbic acid, natural flavouring.
Allergeni* // Allergènes* // Allergens*	Assenti Absents Free
OGM** // GMO**	Assenti // Absents // Free
Modalità di conservazione e/o modalità di utilizzo // Conditions de conservation et/ou d'utilisation // Storage conditions and/or conditions of use	Da conservare a -18°C, il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato. Prodotto da consumarsi previa cottura completa. // A conserver à -18°C, ne pas recongeler après décongélation. A consommer après complète cuisson. // To be stored at -18°C, do not refreeze after thawing. Cook thoroughly before eating.
Consigli per la preparazione // Conseil de Préparation // Serving suggestions	//
Etichetta // Etiquette // Label	ST-00-16-F-02-51150-02
Altre informazioni // Autre information // Other information	Origine materia prima carne: EU27 + CH + RSM

- *Carne: la quantità di carne per ogni specie animale presente è definita in conformità alla Dir. 101/2001 / *Allergeni: allergeni eventualmente presenti sono denominati in conformità all'art.21 del Reg CE 1169/2011 / **OGM: secondo Reg. CE 1829-1830/2003 del 22.09.2003*
- *Viande: la quantité de viande pour chaque espèce animale présente est définie en conformité à la Dir. 101/2001, / *Allergènes: allergènes éventuellement présents sont dénommés en conformité à l'art.21 du Reg CE 1169/2011 / **OGM: selon Reg. CE 1829-1830/2003 du 22.09.2003*
- *Meat: the quantity of meat represented by each animal is defined in accordance to Dir. 101/2001. / *Allergens: if there are any allergens present they are named in accordance to art.21 of the Reg CE 1169/2011 / **GMO: by Reg. CE 1829-1830/2003 of 22.09.2003*

Rev.	Natura Modifiche	
09	Aggiornamento origine materia prima	
Preparazione	Approvazione	Distribuzione
GRAZIANO FEDERICO	SPEZZANI GIUSEPPE	GRAZIANO FEDERICO

 INALCA S.p.A.	Moduli INALCA Castelvetro Allegati ST Schede Prodotti: Carni macinate e Preparazioni di carne	ST-00-16-F-02-51150-01
---	--	-------------------------------

Scheda Prodotto: Hamburger surgelato da 150g P.A.	Revisione 09 del 25/10/2021 Pag. 2 di 2
---	--

IMBALLAGGIO – PALLET – UNITA' DI TRASPORTO // EMBALLAGE – PALETTE – UNITE' DE TRANSPORT // PACKAGING – PALLETISING – TRANSPORT UNIT

Tipo Type Type	Dimensions Dimensioni mmxmm	Pezzi Pièces Pieces	Peso netto Poids net Net wt.	Contenuto: num. e descriz. Contenu : Nombre et descr. Contents: numb. and descr.	Disposizione // Disposition
Sacchetto//Sachet//Bag	450X340 25 MY	39-41	6 Kg	n. 40 x 150 g	//
Cartone // Carton // Box	400x266xh.120	39-41	6 Kg	n. 1 sacchetto // sachet // bag	//
Pallet // Palette	800x1200xh1400	3600	540 Kg	n. 90 cartoni // cartons // boxes	9 cartoni // cartons x 10 strati // couches // layers

CARATTERISTICHE FISICO-ORGANOLETTICHE // CARACTERISTIQUES PHYSIQUES – ORGANOLEPTIQUES // PHYSICAL AND ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS

PARAMETRO // PARAMETRES	U.M.	Standard	Criteri accettabilità Critères acceptabilité Acceptance rules
Forma // Forme // Shape		Rotondo // Rond // Round	//
Dimensioni pezzo // Dimensions pièce // Piece dimensions	mm	135 x 12.5	//
Peso pezzo // Poids pièce // Piece weight	g	150 ±1	//
Colore // Couleur // Colour		Rosso // Rouge // Red	Assenza colori anomali Absence couleurs anormales No abnormal colours
Odore // Odeur // Smell		Tipico della carne fresca aromatizzata Typique de la viande fraîche aromatisée Typical of aromatized fresh meat	Assenza odori anomali Absence odeurs anormaux No abnormal smells
Sapore // Saveur // Taste		Tipico della carne fresca aromatizzata Typique de la viande fraîche aromatisée Typical of aromatized fresh meat	Assenza sapori anomali Absence saveurs anormaux No abnormal tastes

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE // DICHIARATION NUTRITIONNELLES // NUTRITION DECLARATION

Valori Nutrizionali Medi Per Valeurs Nutritionnelles Pour Average Nutrition Values For	100 g		Criteri accettabilità Critères acceptabilité Acceptance rules
Energia // Energie // Energy	kJ-kcal	988 238	Linee Guida CE 2012 "tolleranze per i valori nutrizionali indicati in etichetta" // Lignes Guide CE 2012 "tolérances pour les valeurs nutritionnelles indiquées en étiquette" // Guide Lines EC 2012 "tolerances for nutrient values declared on a label"
Grassi // Graisses // Fat	g	18	
di cui acidi grassi saturi // dont acides gras saturés // of which saturates	g	9,4	
Carboidrati // Glucides // Carbohydrate	g	0,8	
di cui zuccheri // dont sucres // of which sugars	g	0	
Proteine // Protéines // Protein	g	17,5	
Sale // Sel // Salt	g	1,9	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE // CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES // MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

PARAMETRO // PARAMETRES	U.M.	VALORE // VALEUR // VALUE	Riferimento // Référence // Referral
Carica mesofila totale // Charge mésophile totale // Total mesophyle count	ufc/g	≤ 5 x 10 ⁶	Autocontrollo aziendale // Autocontrôle interne // Company self-control
Escherichia coli	ufc/g	≤ 5 x 10 ³	Reg 2073/2005 e modifiche // et suit // and mod.
Staphilococcus aureus Coag. +	ufc/g	≤ 1 x 10 ³	Autocontrollo aziendale // Autocontrôle interne // Company self-control
Salmonella spp	P/A/10g	Assente // Absente // Absent	Reg 2073/2005 e modifiche // et suit // and mod.
Listeria monocytogenes	ufc/g	≤ 1 x 10 ²	O.M. dicembre 93/ O.M. décembre 93/ O.M. December 93
Escherichia coli O157:H7	P/A/10g	Assente // Absente // Absent	Autocontrollo aziendale // Autocontrôle interne // Company self-control