

SCHEDE TECNICA

CODICE ARTICOLO	69982793	
PRODOTTO	Burger di bovino adulto Angus prodotto di carne fresca macinata, congelato	
MARCHIO	DANISH CROWN BEEF	
UNITÀ DI VENDITA	4 confezioni sigillate da 4 pezzi x 200g	
MATERIA PRIMA UTILIZZATA	CARNE FRESCA CRUDA DI BOVINO ADULTO RIFILATURE OTTENUTE DAL DISOSSO DEI QUARTI	
ORIGINE	DANESE O TEDESCA DA IMPIANTI 100% DANISH CROWN EUROPEO	
INGREDIENTI	CARNE FRESCA MACINATA DI BOVINO ADULTO 99%, SALE, PEPE.	
% GRASSO	Circa 16%	
ALLERGENI	No	
DETTAGLI MACCHINARI DI LAVORAZIONE	Wolfling con piastra n.8 seguita da Vemag HP17 con piastra n.3	
FORMA	Rotonda – leggermente ovale	
DIAMETRO BURGER BOV.AD.	13 cm	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	OLFATIVE GUSTATIVE VISIVE	Tipico Tipico Rosso/marrone, colorazioni anomale verranno respinte in produzione
OGM	Danish Crown Beef dichiara che il prodotto non contiene OGM in accordo con la Direttiva Europea 1830/2003	
SCADENZA	SHELF LIFE	365 GIORNI
CONSERVAZIONE	TMC	- 18 C°
VALORI NUTRIZIONALI	Per 100g de prodotto VALORE ENERGETICO GRASSI Dicuiacidi grassi saturi CARBOIDRATI Di cui zuccheri Fibra PROTEINE SALE	926 KJ / 222 Kcal 16 g 6,5 g 0,6 g 0,0 g 0,0 g 19 g 0,57 g
COME UTILIZZARE	IL PRODOTTO DEVE ESSERE CONSUMATO PREVIA COTTURA	
CONFEZIONAMENTO	PESO SINGOLO PEZZO CONTENUTO PER CARTONE PESO PER CARTONE DETTAGI CONFEZIONAMENTO DIMENSIONI DEL CARTONE	200 gr 16 pezzi 3,200 kg Cartone con sacchetto di nylon all'interno, IQF 390X280X85 mm
PALLETS	COMPOSIZIONE ALTEZZA PALLET	120 CRT. (15 PIANI DI 8 CRT.) 1425 mm (pallet incluso)
CODICE EAN	CARTONE	5701050324898
PRODOTTO IN	DANIMARCA	
CODICE PRODUZIONE	ANGUS BURGER (EU)	

