

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati	Documento: <u>Scheda Tecnica</u>	Tipo: STC Nr.: 00 Rev.: 0 del 06.04.21
	Oggetto: <u>Hamburger bovino grigliato</u>	Pagina 1 di 2
		Emesso da RAQ

Descrizione del prodotto

Prodotto di gastronomia precotto surgelato, di forma circolare, a base di carne bovina macinata.

Ingredienti

Carne bovina 80% (origine UE), farina di **FRUMENTO**, acqua, sale, lievito di birra, fibra vegetale (bambù), aromi naturali, aromi, destrosio, antiossidante: E300. Può contenere **UOVA**, **LATTE**.

Caratteristiche microbiologiche

CBT	<500.000 UFC/g
E. Coli	<500 UFC/g
Stafilococco Aureo	<500 UFC/g
Salmonella	Assente/25g
Listeria monocytogenes	Assente/25g

Valori nutrizionali medi riferiti a 100 g di prodotto

Energia	828 kJ/199 kcal
Grassi	20 g
di cui acidi grassi saturi	7,5 g
Carboidrati	2,9 g
di cui zuccheri	0,4 g
Proteine	15 g
Sale	1,2 g

Caratteristiche fisiche

Hamburger bovino grigliato 100g

100 g x 20 pezzi. Peso netto: 2000 g

Codice Acquaviva HA0001; Codice EAN 8014240501144

Imballo

Cartone con sacchi di polietilene (idoneo al contatto alimentare in conformità al REG. UE 10/2011-REG.CE 1935/04 - DM.21/03/73 e successive modifiche ed integrazioni).

Dimensioni cartone: 370 mm x 270 mm x 60 mm (Lu x La x H)

Fila Pallet contenente 9 cartoni; Euro Pallet contenente 270 cartoni

Dimensioni Pallet: 800 mm x 1200 mm x 1950 mm

Conservazione

Temperatura inferiore ai -18 °C.

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato, ma conservato in frigo a 0/+4 °C e consumato entro e non oltre le 24 ore.

Shelf - life

18 mesi dalla data di produzione se correttamente conservato a – 18 °C.

Modalità di trasporto

In automezzo alla temperatura inferiore ai – 18 °C.

Modalità di utilizzo

Scongelare il prodotto per circa 30 minuti e cuocere in forno caldo a 170 °C per 5 min.

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati	Documento: Scheda Tecnica	Tipo: STC Nr.: 00 Rev.: 0 del 06.04.21
	Oggetto: Hamburger bovino grigliato	Pagina 2 di 2
		Emesso da RAQ

Categorie di utilizzo

Il prodotto può essere consumato da:

<i>Soggetti allergici e/o intolleranti</i>	<i>Si/No</i>	<i>Soggetti allergici e/o intolleranti</i>	<i>Si/No</i>
Glutine (Celiaci)	No	Latte/lattosio	No
Crostacei	Si	Senape	Si
Uova	No	Sedano	Si
Pesce	Si	Sesamo	Si
Arachidi	Si	Anidride solforosa	Si
Soia	Si	Lupini	Si
Frutta a guscio	Si	Molluschi	Si

<i>Stili di vita alimentari</i>	<i>Si/No</i>
Vegetariani	No
Vegani	No
Kosher	No
Halal	No

Allergeni (Direttiva 2003/89/CE) (Reg. CE 1169/2011)

<i>Allergene</i>	<i>Presenza</i>	<i>Possibile contaminazione</i>	<i>Ingrediente</i>
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	si		Farina
Crostacei e prodotti a base di crostacei	no		
Uova e prodotti a base di uova		si	
Pesce e prodotti a base di pesce	no		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	no		
Soia e prodotti a base di soia	no		
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)		si	
Frutta a guscio: mandorle (Amigdalus Communis L.), nocciole (Corylus Avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [(Carya Illinoiesis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia Ternifolia) e prodotti derivati	no		
Sedano e prodotti a base di sedano			
Senape e prodotti a base di senape	no		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	no		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg	no		
Lupini e prodotti a base di lupini	no		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	no		