



# SCHEDA TECNICA PRODOTTO

SGQ Mod. STP  
Rev. 1 del 31/10/2018

Codice Articolo	Descrizione
-----------------	-------------

HN3502

AUSTRALIAN BLACK ANGUS BURGER GR. 200

Prodotto nello Stabilimento di	Piazzale Bligny, 2 - Genova 16141	Approval Number	IT 2563P CE
--------------------------------	-----------------------------------	-----------------	-------------

Materia Prima	Carne di Bovino Adulto
---------------	------------------------

Ingredienti	Carne Bovino min. 86% di cui razza Black Angus 100%, acqua, farina di riso, aromi naturali, antiossidanti:E301 ascorbato di sodio.
-------------	--

Origine delle carni	UE / Extra UE	GMO e/o derivati da GMO	Assenti	Shelf Life (gg)	540
---------------------	---------------	-------------------------	---------	-----------------	-----

Etichettatura	Conforme al Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti
---------------	--

Trasporto	Automezzo refrigerato con controllo della temperatura. Temperatura massima durante il trasporto -18°C
-----------	---

Temperatura di conservazione	-18° C	Metodo di congelamento	I.Q.F.	Prodotto a peso	Fisso
------------------------------	--------	------------------------	--------	-----------------	-------

**ANALISI BATTERIOLOGICHE**  
Carica microbica media alla consegna - dati in UFC/g.

Carica Batterica Totale a 30°C	<5 x 10 <sup>6</sup>
Stafilococco Aureo	<5 x 10 <sup>2</sup>
E.coli β Glucuronidasi positivi	<1 x 10 <sup>4</sup>
Salmonella	Assente 25 g
Listeria monocytogenes	Assente 25 g

**ANALISI CHIMICA**  
Su 100 g. di prodotto (valori medi)

Valore energetico: Kcal 242,4/ KJ 1005,6  
Umidità: 62%  
Proteine: 16g  
Grasso totale: 20g di cui saturi: 9g.  
Carboidrati: <0,5g di cui zuccheri: <0,5, (maltosio <0,1g)  
Sale come NaCl: 1g)

**DICHIARAZIONE ALLERGENI**  
Conforme al Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti

Allergene	Presenza nel prodotto	Possibile contaminazione
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e Prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e Prodotti a base di soia	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	NO	NO
Frutta a guscio e prodotti derivati	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO



**Caratteristiche Fisico-Organolettiche**

Superficie colore rosato carico omogeneo, forma rotonda, con evidenza delle spezie ben distribuite. Ottimale distribuzione della parte magra e grassa. Dopo cottura consistenza morbida, sapore delicato tipico di specie con note aromatiche vegetali e di carne cotta.

**Istruzioni per il consumo**

Da consumarsi previa accurata cottura, Una volta scongelato non ricongelare ed utilizzare entro 24 ore

**Destinazione d'uso**

Tutte le categorie di consumatori, esclusi quelli che ha presentino particolari intolleranze alla carne o agli ingredienti dichiarati in etichetta - **OMG ASSENTI**

LOGISTICA:		Tara g	Netto g	Lordo g	Lungh. mm	Largh. mm	Altezza mm	Barcode: EAN
Cartone/pz	12	200	2400	2700	160	160	250	8056326830922
Imballo primario	Film alimentare							
Imballo secondario	Cartone Ondulato (Cop Int. 175 g/qm - Onda 140 g/qm - Spessore 4.0 mm)							
Pallettizzazione	N° imballi x strato	23	N° strati x bancale	8	Tot. imballi	184		