
		SCHEDA TECNICA PRODOTTO						SGQ Mod. STP Rev. 1 del 10/2018	
		Codice Articolo		Descrizione					
		HN1801		NERO D'ITALIA HAMBURGER SUINO SUP. 200g					
Prodotto nello Stabilimento di		Via G.Cherchi, Loc. Montale - 29122 Piacenza (PC)				Approval Number		IT U6981 CE	
Materia Prima		Carne di Suino							
Ingredienti		Carne di Suino 'min. 80%' di cui Nero d'Italia 100% ,acqua, farina di riso, aromi naturali, antiossidanti:E301 ascorbato di sodio.							
Origine delle carni		ITALIA		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.					ANALISI CHIMICA Su 100 g. di prodotto (valori medi)				
Carica Batterica Totale a 30°C					<5 x 10 ⁶				
Stafilococco Aureo					<5 x 10 ²				
E.coli β Glucuronidasi positivi					<1 x 10 ⁴				
Salmonella					Assente 25 g				
Listeria monocytogenes					Assente 25 g				
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		SI					
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 presentino particolari intolleranze alla carne o agli ingredienti dichiarati in etichetta									
LOGISTICA:		Tara g	Netto g	Lordo g	Lungh. mm	Largh. mm	Altezza mm	Barcode: EAN	
Cartone/pz	12	200	2400	2700	160	160	250	8056326830809	
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