

NOME COMMERCIALE E CODICE PRODOTTO product name and code number		5006/5011/5016/5020/5050 - HAMBURGER DI FASSONA GELO 5235 - HAMBURGER DI FASSONA SURGELATO 4X150G 5236 – HAMBURGER DI FASSONA SURGELATO 4X110G 5006/5011/5016/5020/5050/– FROZEN FASSONA HAMBURGER 5235 - FROZEN FASSONA HAMBURGER 4X150G 5236 - FROZEN FASSONA HAMBURGER 4X110G	
DENOMINAZIONE DI VENDITA name under which product is sold		PREPARAZIONE DI CARNE DI BOVINO ADULTO DI RAZZA PIEMONTESE SURGELATA (frozen beef preparation of Piedmontese breed)	
DESCRIZIONE ARTICOLO product description		Hamburger di carne di bovino adulto di razza Piemontese. Di forma circolare e disponibili nelle pezzature da 110-150-180-200-270g. Prima della cottura presenta il colore tipico della carne surgelata mentre successivamente manifesta una buona succosità, un colore caratteristico con intenso aroma di carne e spezie. <i>(Piedmontese breed beef hamburger. The product is round and is available in 110-150-180-200-270g sizes.</i> <i>Before cooking it has the typical colour of frozen meat, while subsequently it shows good juiciness, classic colouring and an intense aroma of meat and spices).</i>	
INGREDIENTI ingredients		Ingredienti: Carne di bovino adulto di Razza Piemontese (ORIGINE: ITALIA) 80%, acqua, amido di patate, fibre vegetali (cicoria,legumi,agrumi), sale, aromi naturali, spezie. Può contenere LATTE, UOVA. Adult beef of Piedmontese breed (Origin: Italy) 80%, water, potato starch, vegetable fibres (chicory, legumes, citrus), salt, natural flavourings, spices. It may contain MILK, EGGS	
ORIGINE DELLE CARNI country of origin of the meat	ITALIA (Italy)	AUTORIZZAZIONE SANITARIA STABILIMENTO DI PRODUZIONE Production plant hygiene approval number	IT T7P94 CE IT P3V3A CE
ALLERGENI PRESENTI COME INGREDIENTE			NON PRESENTI

allergens as ingredients		NONE	
ALLERGENI POTENZIALMENTE PRESENTI PER CONTAMINAZIONE CROCIATA		Può contenere LATTE, UOVO	
Possible allergens due to cross-contamination		It may contain MILK, EGG	
OGM E LORO DERIVATI		NON PRESENTI	
GMO their derivative		NONE	
INDICAZIONI SU ALLERGENI RIPORTATE IN ETICHETTA		GLUTEN FREE, Può contenere LATTE , UOVO	
information on allergens given on the label		May contain MILK, EGG, Gluten free	
MODO D'USO		Da consumare previa cottura (cook before eating)	
instructions for use		Far scongelare il prodotto o cuocere direttamente congelato, alla griglia, alla piastra, in forno o in padella a fuoco moderato. (defrost or cook from frozen; grilled, griddled, baked or pan-fried on moderate heat)	
INFORMAZIONI AL CONSUMATORE PER LA PREPARAZIONE RIPORTATE IN ETICHETTA		Da consumare previa e accurata cottura (cook well before eating)	
information on preparation given to consumers on the label		Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato (Once thawed the product, cannot be frozen again.)	
TEMPERATURA DI STOCCAGGIO	-18°C	TEMPERATURA DI TRASPORTO	-18°C
storage temperature	-18°C	temperature during transportation	-18°C
TMC	545 giorni dalla data di produzione – minimo 150 gg garantiti alla consegna		
(minimum durability date)	(545 days from the production date - minimum 150 days guaranteed on delivery)		

Parametri microbiologici in produzione

E.Coli	Listeria m.	Salmonella spp	Stafilocchi	Clostridium Perfringens	Anaerobi solfito riduttori
3<500 UFC/g 500ufc/g<2<5000ufc /g	<1000 ufc/g ISO Parte 2 prodotti destinati a cottura	Assente in 25 g	< 100 UFC/g	< 100 UFC/g	< 100 UFC/g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (Nutritional facts)

KJ	KCAL	GRASSI (fat)	di cui acidi grassi saturi (saturated fat)	CARBOIDRATI (carbohydrates)	di cui zuccheri (sugars)	PROTEINE (protein)	FIBRA ALIMENTARE (dietary fiber)	SALE (salt)
687	165	10 g	5,3 g	3 g	0g	15 g	0,5 g	1 g

ARTICOLO	EAN 13	CONFEZIONAMENTO	PALLETTIZZAZIONE
5006	8034094550174	40 pz confezionati sfusi in sacchetto idoneo al contatto con gli alimenti, uno per cartone	112 cartoni per bancale
5011	8034094550150	29 pz confezionati sfusi in sacchetto idoneo al contatto con gli alimenti, uno per cartone	112 cartoni per bancale
5016	8034094550167	16 pz confezionati in sacchetto idoneo al contatto con gli alimenti, uno per cartone	112 cartoni per bancale
5020	8034094550181	21 pz confezionati sfusi in sacchetto idoneo al contatto con gli alimenti, uno per cartone	112 cartoni per bancale
5050	8034094550198	25 pz confezionati sfusi in sacchetto idoneo al contatto con gli alimenti, uno per cartone	112 cartoni per bancale
5235	8034094550747	6 cofanetti idonei al contatto con alimenti, da 600 gr per cartone	112 cartoni per bancale
5236	8034094550754	6 cofanetti idonei al contatto con alimenti, da 440 gr per cartone	112 cartoni per bancale

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Reference legislation

Le attività di lavorazione sono svolte in conformità alle seguenti normative cogenti e volontarie:
Processing is carried out in compliance with the following mandatory and voluntary regulations:

Reg. CE 852/2004 e successive modifiche: igiene dei prodotti alimentari
(Reg. EC 852/2004 and subsequent modifications: the hygiene of foodstuffs)

Reg. CE 853/2004 e successive modifiche: norme specifiche per gli alimenti di origine animale
(Reg. EC 853/2004 and subsequent modifications: specific hygiene rules for food of animal origin)

IL PRODOTTO RISPETTA I PARAMETRI RICHIESTI DALLA SEGUENTE NORMATIVA

the product complies with the parameters laid down by the following regulations:

Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche: criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
(Reg. EC 2073/2005 and subsequent modifications: microbiological criteria for foodstuffs)

Reg. CE 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni
(Reg. EC 1169/2011 and subsequent modifications and additions)

Reg. CE 1881/2006 e successive modifiche ed integrazioni
(Reg. EC 1881/2006 and subsequent modifications and following modification and additions)