



HN1601

Scheda Prodotto: BISONTE NORTH AMERICA BURGER 200g CONG.

Rev. 0  
del 02/08/2023 Pag.1

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:  
BISONTE NORTH AMERICA BURGER 200g CONG.

IT U6981 CE

T.M.C. o scadenza	SHELF LIFE 540gg		
Modalità di conservazione	Prodotto surgelato, conservare a -18°C. Una volta scongelato non ricongelare ed utilizzare entro 24 ore. Da consumarsi previa accurata cottura.		
Temperatura di Trasporto	Automezzo refrigerato con controllo della temperatura. Temperatura massima durante il trasporto -18°C		
Ingredienti	Carne di Bidente 56%, Carne di Bovino Adulto 30%, acqua, farina di riso, aromi naturali, antiossidanti: E301 Puo' contenere: SOIA e LATTE.		
Allergeni	TIPOLOGIA	AGGIUNTA INTENZIONALE	PRESENZA ACCIDENTALE
	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. (1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono 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, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino	NO	NO
	Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
	Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia	NO	SI
	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattio	NO	SI
	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola	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 in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	NO	NO
	Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
	Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO
Caratteristiche microbiologiche	<i>Carica Batterica Totale a 30°C &lt;5 x 10<sup>6</sup></i> <i>Salmonella ssp Assente 25 g</i> <i>Listeria monocytogenes* Assente 25 g</i> <i>*In caso di presenza è accettata entro i limiti definiti dal Reg. CE 2073/05</i> <i>E.coli β Glucuronidasi positivi &lt;5 x 10<sup>2</sup></i> <i>Stafilococco Coagulasi Positivi &lt;5 x 10<sup>2</sup></i> PARAMETRI VALIDI al MOMENTO dell'IMMISSIONE del PRODOTTO sul MERCATO.		
Caratteristiche organolettiche	Superficie di 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 carne cotta.		
Modalità di confezionamento	PELLICOLA PLASTICA IN CARTONE E CARTONE		
Dichiarazioni	Da consumarsi previa accurata e completa cottura. Prodotto surgelato, una volta scongelato non ricongelare e consumare entro 24 ore. Etichettatura conforme al Reg.UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti Contenuto in allergeni secondo il Reg. UE 1169/11 e successive modifiche : ASSENTI		
Certificazioni aziendali	IFS GLOBAL MARKET UNI EN ISO 9001:2015		
Dati logistici:	Peso medio del cartone:	2,4 Kg	
	Dimensioni del cartone (larghezza/profondità/altezza)	240x155x160	
	Cartoni per strato:	23	
	Strati per pallet:	8	