



HN1903

Scheda Prodotto: PURA HAMBURGER DI SCOTTONA ITALIANA

Rev.
del 01.03.23 Pag.1

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: PURA HAMBURGER DI SCOTTONA ITALIANA 200 gr

CE IT740S

| | |
|----------------------------|---|
| Descrizione tecnica | 200 g, diametro: 13 cm |
| Ingredienti | carne di bovino "Scottona" 85%, acqua, sale, fiocchi di patate, fibre vegetali (bambù, carota, agrumi), aromi naturali, lisina. |

CONFEZIONAMENTO PACKAGING

| | | |
|---------------------------|-------------------------|---------------------------------|
| Imballo primario | Scatola di cartone nero | 24x15,5x15,5 |
| Imballo secondario | Composizione Pallet | 23 cartoni per strato, 8 strati |

| | |
|----------------------------------|--|
| Modalità di conservazione | Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura non superiore a -18°C, una volta scongelato consumare entro 12 ore. Vietato ricongelare il prodotto. Shelf Life: 18 mesi |
|----------------------------------|--|

| | |
|------------------|---------|
| SHLF-LIFE | 18 mesi |
|------------------|---------|

| | |
|----------------------------|---|
| Valori Nutrizionali | Energia kcal 227 / kJ 955 Grassi g 18 di cui saturi g 8,9 Carboiodrati g 0,3 di cui zuccheri g < 0,5 Proteine g 16 Sale g 1,3 |
|----------------------------|---|

| | |
|------------------|-----------------|
| Allergeni | Senza allergeni |
|------------------|-----------------|

| | Presente | CC* |
|--|----------|-----|
| Cereali contenenti glutine e derivati Uova e derivati Pesce e derivati Arachidi e derivati Soia e derivati Latte e derivati (incluso il lattosio) Frutta a guscio e derivati Sedano e derivati Senape e derivati Semi di sesamo e derivati Senape e derivati Semi di sesamo e derivati SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l Lupino e prodotti a base di lupino Molluschi e prodotti a base di mollusco Crostacei e derivati | | |

*Possibilità di contaminazione crociata

| | |
|-----------------------|--|
| dichiarazioni: | Il prodotto non contiene ingredienti geneticamente modificati ed è conforme alla legislazione europea in materia. La fabbricazione dei prodotti avviene in conformità ai requisiti del Regolamento CE 852/2004 in materia di igiene degli alimenti, prevedendo una rigorosa applicazione di un sistema di Autocontrollo basato sulla metodologia HACCP. |
|-----------------------|--|