



Revisione 0 del 18/07/2023
(Emissione)

CODICE 012859

BALDICARNI

SMARTMENU GENIALI

Genius



BOVINO



Partner di Gusto
Creatore di Sapori

RISTORAZIONE COMMERCIALE

- Ristorante Base
- Ristorante Convenzionale
- Ristorante Caratteristico
- Ristorante Gourmet
- Self Service
- B&B
- Catering & Banqueting
- Catene Alberghiere
- Ristorazione Stradale
- Ristorazione Navale
- Ristorazione Aerea
- Villaggi Turistici

ASPORTO

- Pizza al Taglio
- Gastronomia
- Pasta Fresca
- Feste e Sagre
- Forno / Pasticceria

RISTORAZIONE COLLETTIVA

- Aziendale
- Scolastica
- Ospedaliera
- Comunitaria
- Socio - Assistenziale

OFF TRADE

- Supermercati
- Macellerie
- Cash & Carry
- Industrie Alimentari
- Concessionari
- Grossisti

ALTRO

- Fornitori
- Dipendenti
- Vari

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Energia	458 KJ 108 KCAL
Grassi	1,8 G
di cui saturi	0,8 G
Carboidrati	0 G
di cui zuccheri	0 G
Fibre	
Proteine	23 G
Sale	0,57 G

DATI ANAGRAFICI

Codice:	012859
Codice EAN Imballo Primario:	8017993828599
Codice EAN Imballo Secondario:	8017993928596
Descrizione:	TARTARE DI BOVINO 9X150G SURG
Iva:	IVA 10 %
Deperibilità:	S
Provenienza:	UE

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Stabilimento di Produzione:	Baldi s.r.l. - Via della Barchetta
Bollo CEE:	IT 624 S CE
Shelf life:	12 mesi
Taglio:	coscia
Temperatura di conservazione:	Temperatura a -18 °C
Modalità di utilizzo:	Scongellare in frigorifero nella sua confezione originale. Una volta scongelato non ricongelare e consumare entro 24h. Seguire le modalità d'uso riportate nella confezione. Dopo 48h dallo scongelamento si consiglia di consumare previ a cottura.
Ingredienti:	carne bovina 97 %, acqua, aromi, Antiossidante:E301
Lavorazioni:	Macinatura, Aggiunta di ingredienti, Impasto, Formatura, Surgelamento, Confezionamento, Controllo al metal detector,
Confezionamento:	vaschetta , skin , scatola ,



Partner di Gusto
Creatore di Sapori

CONFEZIONAMENTO ED IMBALLO

Peso fisso / Variabile:	FISSO
Unità di misura di vendita:	Kilogrammi
Vendita minima:	Confezioni KG 1,3500
Grammatura:	150,000 GR
Dimensione singolo pz.:	85MM DIAM X 25MM H
Tolleranza:	1,50 %

IMBALLO PRIMARIO

Imballo primario:	Confezioni
Numero pezzi per imballo primario:	9
Peso netto per imballo primario:	1,3500
Lunghezza (mm):	290
Profondita' (mm):	190
Altezza (mm):	96

IMBALLO SECONDARIO

Imballo secondario:	Cartoni
Numero unità per imballo secondario:	8
Peso netto per imballo secondario:	10,8000
Lunghezza (mm):	600
Profondita' (mm):	400
Altezza (mm):	200

PALLET

Altezza pallet (cm):	160
Peso netto pallet (kg):	302,40
Numero imballi secondari per strato:	4
Numero strati per pallet:	7
Numero imballi secondari per pallet:	28

DATI NORMATIVI

Riferimenti Normativi:	Rif.Reg.(UE) N.1169/2011 del Parlamento Europeo e Consi
Ingredienti OGM:	Assenti
(Reg. CE n. 1829/2003)	
Parametri microbiologici:	Limiti (Reg. CE 2073/2005 e s.m.i):escherichia coli 500/5000 ufc/g,salmonella assente in 25 g, listeria M. < 100 ufc/g

ALTRE INFORMAZIONI

Genere cottura:	
Tipo di cottura:	
Tipi di impiego:	
Prodotti in abbinamento:	



Partner di Gusto
Creatore di Sapori

TABELLA ALLERGENI

	Presenza	Cross Contamination
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	N	N
Crostacei e prodotti a base di crostacei	N	N
Uova e prodotti a base di uova	N	S
Pesce e prodotti a base di pesce	N	N
Arachidi e prodotti a base di arachidi	N	N
Soia e prodotti a base di soia	N	N
Latte e prodotti a base di latte incluso lattosio	N	S
Frutta a guscio e prodotti derivati	N	N
Sedano e prodotti a base di sedano	N	N
Senape e prodotti a base di senape	N	N
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	N	N
Lupino e prodotti a base di lupino	N	N
Anidride Solforosa e solfiti in conc.Sup 10mg/kg o 10mg/litr	N	N
Molluschi e prodotti a base di molluschi	N	N

NOTE



*Partner di Gusto
Creatore di Sapori*