

**HAMBURGER BOVINO IRL CONGELATO**

**CODICE ARTICOLO**

**1098**

**IMMAGINE PRODOTTO**



**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO -  
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE -  
COMPOSIZIONE**

Si ottiene mediante passaggio in tritacarne di tagli di II o III qualità quali MUSCOLI, SPINACINI, FASCE, CODONE BOV.AD. o altri, inoltre di RITAGLI di carne e di grasso (ricavati dal recupero edibile delle rifilature dei vari tagli anatomici sezionati). La lavorazione avviene mediante passaggio in impastatrice per l'aggiunta degli altri ingredienti ed in insaccatrice/hamburgatrice per la formatura. Immediatamente dopo la lavorazione il prodotto viene congelato.

**INGREDIENTI**

Carne bovina origine IRLANDA, aromi naturali.

**VALORI NUTRIZIONALI**

per 100g di prodotto: valore energetico KJ759/KCAL182; proteine 20g; carboidrati 0,7g di cui 0 g zucchero; grassi 11g di cui saturi 5,1g; sale 0,5g

**INGREDIENTI OGM (Reg.CE 1829 e 1830/2003)**

assenti

**ALLERGENI (Dir.CE 2003/89)**

assenti

**PROVENIENZA CARNI**

CE

**NUMERO DI RICONOSCIMENTO CE dello stabilimento di produzione**

marchio di identificazione 2842S ai sensi del Reg.CE 853/2004 indicato sui documenti ed in etichetta

**PESO**

Gli hamburger possono essere preparati in diverse pezzature: 100gr (cod.1090), 120gr (cod.1080), 150gr (cod.1086), 200gr (cod.1089)

**CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004**

**UNITA' DI VENDITA**

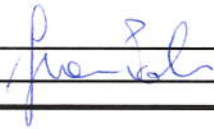
Singolo scatola di cartone.

**MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO**

Gli hamburger, congelati singolarmente, sono raccolti in un sacco contenente 40 pezzi.

**MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO**

Confezionamento in sacchi in polietilene idoneo al contatto alimentare, ciascuno imballato in una scatola di cartone per l'imballaggio.

Approvato da RDQ:  Rev.2 del 27/06/2022

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: **PREPARATO**

**HAMBURGER BOVINO IRL CONGELATO**

<b>ETICHETTATURA</b> in conformità al Reg.CE 1169/2011	Informazioni espresse in etichetta apposta sulla singola confezione.	
<b>IMBALLAGGIO</b>	<b>TIPOLOGIA IMBALLO</b>	Cartone 40x30x20
	<b>N° UNITA' PER COLLO</b>	Cartone 40x30x20: 40 pezzi
<b>MODALITA' DI IMPIEGO</b>	Vendita all'ingrosso per mense e ristoranti.  Il prodotto è utilizzabile per la preparazione di hamburger in padella o al forno comunque destinati alla cottura.  In etichetta: Togliere gli hamburger dal freezer almeno 12 ore prima della cottura, quindi lasciarli decongelare in frigorifero. Per consentire la doratura della superficie, lasciar riscaldare bene la piastra o la padella per almeno 5 minuti prima di adagiarvi sopra gli hamburger. I tempi di cottura possono leggermente variare a seconda del peso della carne, in linea di massima sono sufficienti 5 minuti per lato. Per una cottura ottimale, è necessario munirsi di un termometro da cucina ed assicurarsi che la temperatura raggiunta al centro dell'hamburger sia di almeno 71°C. In alternativa, un cambiamento di colore dal rosato al marroncino è un buon indicatore del raggiungimento della corretta temperatura al centro.	
<b>CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE</b>	Da conservare a temperatura inferiore a -18°C Data di scadenza: 18 mesi dalla data di congelamento /	
<b>MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE</b>	Metodo di distribuzione: con automezzi propri Temperatura di trasporto: <-10°C	
<b>IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO</b> in conformità al Reg.CE 178/2002 e Reg.CE 1760/2000	Codice di rintracciabilità interno	
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b> in conf. ai criteri aziendali in Autocontrollo	<b>Listeria Monocytogenes (O.M. 07/12/93)</b>	non oltre 11 ufc/g in 2 u.c. non oltre 110 ufc/g in 3 u.c.
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b> in conformità al Reg.2005/2073/CE	<b>E.coli</b> (rif.CAT.2.1.8. del Reg. 2005/2073/CE)	con n=5 e c=2, m=500 ufc/g e M=5000 ufc/g
	<b>Salmonella spp.</b> (CAT.1.1.6. del Reg. 2005/2073/CE)	con n=5 e c=0, assente in 10 gr