

| | | |
|---|--|--------------------------|
|  | Scheda Tecnica Prodotto Maxiburger classico bovino adulto 200g peso fisso | Rev. 0 del 01/02/2018 |
|---|--|--------------------------|

| FOTO PRODOTTO | DESCRIZIONE |
|--|--|
|  | <p style="text-align: center;">MODALITA' DI CONSUMO</p> <p style="text-align: center;">Cuocere alla griglia o in padella girando il maxiburger ed effettuando una leggera cottura interna</p> |

| | |
|--------------------|---|
| INGREDIENTI | carne di bovino adulto 88%, acqua, sale, fibre vegetali (pisello, agrumi), destrosio, correttore di acidità: E262, stabilizzante: E331, antiossidanti: E300, E301 |
|--------------------|---|

| | |
|-------------------------------|----------------|
| ALLERGENI NEL PRODOTTO | ASSENTI |
|-------------------------------|----------------|

| | |
|--------------------------------------|---|
| ALLERGENI NEL SITO PRODUTTIVO | UOVA, LATTE, GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO [NOCI (Juglans regia, PISTACCHI (Pistacia vera)] |
|--------------------------------------|---|

| | |
|------------|---|
| OGM | In riferimento ai Regolamenti CE n.1829/2003 e n. 1830/2003, si dichiara che il prodotto è esente da OGM. |
|------------|---|

| | | | | |
|--|----------------------------|----------|-----------------|--------|
| Valori nutrizionali per 100 g di prodotto | Energia | 905 Kj | Carboidrati | 0,58 g |
| | | 217 Kcal | di cui zuccheri | 0,44 g |
| | Grassi | 15 g | Proteine | 20 g |
| | di cui acidi grassi saturi | 7,5 g | Sale | 1,7 g |

| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE |
|--|
| Carica batterica mesofila: $1 \cdot 10^7$ ufc/gr |
| Coliformi: <3000 ufc/gr |
| E. Coli: 500 ufc/gr |
| Salmonella spp.: Assente / 25 gr |
| Listeria monocytogenes: Assente / 25 gr |
| *Nel prodotto è aggiunta una miscela di colture starter contenente staphylococcus xylosus e lactobacillus sakei. |
| |
| |
| |
| |

| CLIENTE | NOME PRODOTTO | | | COD. INT. | PLU | EAN VASC/CT | ETICHETTA |
|--|--|------------|----|--|-----------|-----------------------------|-----------|
| GI.PA. 2004 S.R.L. | Maxiburger classico bovino adulto 200g peso fisso | | | PL01530 | 0 | 8021580000725/8021580000725 | 0 |
| DIMENSIONI CONFEZIONE (Codice: B1- 35B) | LUNGHEZZA | 185 | mm | DIMENSIONI CARTONE (Tipo:) | LUNGHEZZA | | mm |
| | LARGHEZZA | 135 | mm | | LARGHEZZA | | mm |
| | ALTEZZA | 35 | mm | | ALTEZZA | | mm |

| | |
|--------------------------------|--|
| TIPO DI CONFEZIONAMENTO | Vaschetta confezionata in atmosfera protettiva |
|--------------------------------|--|

| | |
|---|----------|
| SHELF -LIFE DALLA PRODUZIONE | 8 giorni |
| SHELF- LIFE DALLA CONSEGNA | 7 giorni |
| SHELF-LIFE DOPO APERTURA IMBALLO | 2 giorni |

| | | | |
|--------------------------------------|--------|------------------------------|---------------|
| NR PEZZI PER CONFEZIONE | 1 | PESO NETTO CONFEZIONE | 0,2 Kg |
| NR CONFEZIONI PER CARTONE | / | PESO NETTO CARTONE | |
| NR CARTONE PER STRATO | / | NR STRATI PER PALLET | / |
| ALTEZZA MAX PALLET | 150 Cm | | |

| | |
|-------------------------------------|-----------------|
| MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO | Libero Servizio |
|-------------------------------------|-----------------|

| | |
|-------------------------------------|------------|
| TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE | 0°C / +4°C |
|-------------------------------------|------------|

| | |
|----------------------------|--|
| MODALITA' TRASPORTO | Automezzi idonei e refrigerati, nel rispetto delle normative vigenti |
|----------------------------|--|