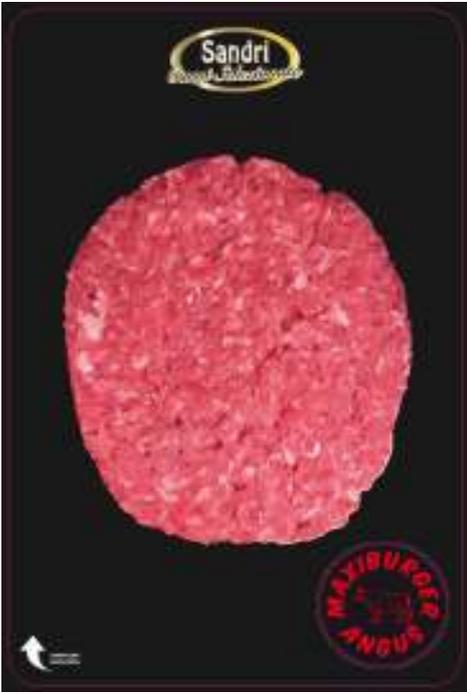


	<p>Scheda Tecnica Prodotto</p> <p><b>Maxiburger di Angus 200g peso fisso</b></p> <p><b>Skin</b></p>	<p>Rev. 0 del 08/05/2018</p>
---	---	----------------------------------

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

<p><b>INGREDIENTI</b></p>	<p>carne di bovino adulto razza Angus 88%, acqua, fibre vegetali (pisello, bambù), sale non iodato, estratti di spezie, aroma, barbabietola in polvere</p>
---------------------------	--

<p><b>ALLERGENI NEL PRODOTTO</b></p>	<p><b>ASSENTI</b></p>
--------------------------------------	-----------------------

<p><b>ALLERGENI NEL SITO PRODUTTIVO</b></p>	<p><b>UOVA, LATTE, GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO [NOCI (Juglans regia, PISTACCHI (Pistacia vera)]</b></p>
---	--

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

<p><b>Valori nutrizionali per 100 g di prodotto</b></p>	<p>Energia</p>	<p>909 Kj 218 Kcal</p>	<p>Carboidrati di cui zuccheri</p>	<p>0,8 g 0,48 g</p>
	<p>Grassi</p>	<p>15 g</p>	<p>Proteine</p>	<p>20 g</p>
	<p>di cui acidi grassi saturi</p>	<p>7,4 g</p>	<p>Sale</p>	<p>1,6 g</p>

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>
Carica batterica mesofila: 1*10 <sup>7</sup> 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 di Angus 200g peso fisso Skin			PLSK01543	0	8021580001074/8021580001074		69
<b>DIMENSIONI CONFEZIONE</b> (Codice: CARNI SELEZIONATE)	LUNGHEZZA	<b>270</b>	mm	<b>DIMENSIONI CARTONE</b> (Tipo: )	LUNGHEZZA		mm	
	LARGHEZZA	<b>180</b>	mm		LARGHEZZA		mm	
	ALTEZZA	<b>0</b>	mm		ALTEZZA		mm	

<b>TIPO DI CONFEZIONAMENTO</b>	Confezionato sottovuoto in SKIN
--------------------------------	---------------------------------

<b>SHELF -LIFE DALLA PRODUZIONE</b>	18 giorni
<b>SHELF- LIFE DALLA CONSEGNA</b>	15 giorni
<b>SHELF-LIFE DOPO APERTURA IMBALLO</b>	2 giorni

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

<b>MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO</b>	Libero Servizio
-------------------------------------	-----------------

<b>TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE</b>	0°C / +4°C
-------------------------------------	------------

<b>MODALITA' TRASPORTO</b>	Automezzi idonei e refrigerati, nel rispetto delle normative vigenti
----------------------------	--