

	Modulo	MCOM04
Revisione del 04/11/14	Scheda Tecnica/Product Specification/Fiche technique	Pagina 1 di 2

CODICE	RIFERIMENTO	DESCRIZIONE	Stato di revisione
8016AN	AMICA NATURA	10 Hamburger bovino 750 g x 5	Revisione del 25/01/2019

DENOMINAZIONE DI VENDITA / TRADE NAME / DÉNOMINATION DE VENTE:	10 Hamburger bovino 750 g
DESCRIZIONE ARTICOLO / ITEM DESCRIPTION / DESCRIPTION DE L'ARTICLE:	Hamburger di carne bovina surgelati/ Frozen beef burgers / Burgers de bœuf surgelées.
DENOMINAZIONE LEGALE / LEGAL NAME / DÉNOMINATION LÉGALE:	Preparazione di carne bovina surgelata. Da consumarsi previa cottura/ Frozen beef meat preparation. Cook product before eating /Préparation surgelée de viande de bœuf. À Consommer après cuisson.

Stabilimento di produzione / Production site / Site de production:	ALCASS Spa ,via Caselle, 2 – 25081 Bedizzole (BS) - Italia
N°CE:	IT 1154 P CE

Ingredienti / Ingrédients / Ingrédients:	Carne bovina (65%), acqua, pangrattato (farina di grano tenero, lievito di birra, sale), farina di soia , sale, estratto di lievito. Beef (65%), water, breadcrumbs (wheat flour, yeast, salt), soy flour, salt, yeast extract. Viande de boeuf (65%), eau, chapelure (farine de blé tendre, levain, sel), farine de soja , sel, extrait de levure.
Allergeni / Allergens / Allergènes	Glutine/Gluten/Gluten, Soia/Soy/Soja

Materie prime / Raw materials / Matières premières:	Le carni provengono esclusivamente da fornitori con bollo CE. I fornitori e gli allevamenti sono allocati sul territorio nazionale o al più comunitario / Meat comes exclusivity from suppliers with EC number. Our meat suppliers are based in Italy or in EU countries / La viande provient de fournisseurs avec le numéro de la CE. Nos fournisseurs de viande sont basés en Italie ou dans les pays de la CE
---	--

Processo di trasformazione /Transformation process / Processus de tranformation:	Macinatura – Aggiunta ingredienti – Impasto – Formatura – Surgelazione – Confezionamento Mincing – Ingrédients adding – Mixing – Forming – Freezing – Packaging Hachage – Addition d'ingrédients – Mélange-Moulage – Surgélation - Conditionnement
--	--

Istruzioni per l'uso / Cooking instructions / Mode d'employ:	Porre il prodotto ancora surgelato sulla piastra ben calda o nella padella antiaderente. Cuocere a fuoco moderato per 4-5 minuti per parte / Put the frozen product in a preheated non-stick frying pan or in a preheated hotplate and cook it for about 4-5 minutes on each side / Placer le produit encore surgelé dans une poêle antiadhérente ou sur le grill bien chaud. Faire cuire a feu moyen 4-5 minutes environ de chaque côté.
--	---

Temperatura di conservazione / Storage temperature / Température conservation:	-18°C, vedere le indicazioni riportate sulla confezione / -18°C see storage instructions on the pack / -18°C voir les instructions sur l'emballage
--	--

TMC / Shelf-life / DLUO:	12 mesi/12 months/12 mois
--------------------------	---------------------------

Indicazione lotto - TMC / Batch code – Best before / Lot - DLUO:	Il lotto, la data di congelamento ed il termine minimo di conservazione vengono stampati sull'astuccio in cartoncino tramite timbratore. Il lotto viene indicato con 4 cifre che identificano anno, mese e giorno di produzione in base al calendario giuliano. La data di congelamento è indicata come GG/MM/AA. Il termine minimo di conservazione viene indicato come MM/AAAA/ Batch code, frozen on and best before are indicated directly on the case. Batch code=YDDD, frozen on code= GG/MM/AA and Best before code = MM/YYYY. / Lot, date de congelation et DLUO sont indiquées sur le boîte. Code du lot=YDDD, date de congelation code= GG/MM/AA et. Code du DLUO = MM/AAAA
--	---

ALCASS	Modulo	MCOM04
Revisione del 04/11/14	Scheda Tecnica/Product Specification/Fiche technique	Pagina 2 di 2

Imballo / Packaging:					
Tipo / Type	EAN code	n.pezzi / pieces / pièces.	Peso netto / Net weight / Poids net	Contenuto/Contents/Contenu	Disposizione/Disposition
Astuccio/Case/Boîte	8008168001107	10	750 g	2 busta/bag/sachet da/of/de 5 pezzi/pieces/pieces	/
Fardello/Carton/Carton	/	50	3,75 kg	5 astucci/cases/boîtes da/of/de 10 pezzi/pieces/pieces	/
Pallet	/	(10x780)= 7800	585 kg	780 astucci/cases/boîtes	12 fardelli/cartons/cartons x 13 strati/layers/couches

Caratteristiche fisiche / Physical characteristics / Caracteristiques physiques:		
PARAMETRO/PARAMETRES	U.M.	VALORE
Forma/Shape/Forme	/	Rotondo-Ovale/Round-oval/Tour-Ovale
Dimensioni/Dimensions/Dimensions	mm	Diametro/diameter/diamètre 107 circa/about/environ
Spessore/ Thickness/épaisseur	mm	8 circa/about/environ
Peso pezzo/Piece weight/Poids pièce	g	75 circa/about/environ

Caratteristiche organolettiche / Organoleptical characteristics / Caracteristiques organoleptiques:		
PARAMETRO/PARAMETRES	STANDARD	Criteri di accettabilità / Acceptance rules / Critères acceptabilité
Colore/Colour/Couleur	Rosso Bruno (tipico della carne bovina surgelata)/Red-brown (typical of deep- frozen beef meat)/Rouge foncé (typique de la viande de boeuf surgelé)	Assenza di colori anomali/No abnormal colours/Absence couleurs anormales
Odore/Smell/Odeur	Tipico della carne bovina surgelata/ typical of deep-frozen beef meat/ typique de la viande de boeuf surgelé	Assenza di odori anomali/No abnormal smells/Absence odeurs anormaux
Sapore/Taste/Saveur	Tipico della carne bovina surgelata/ typical of deep-frozen beef meat/ typique de la viande de boeuf surgelé	Assenza di sapori anomali/No abnormal tastes/Absence saveurs anormaux

Dichiarazione nutrizionale/Nutrition declaration /Déclaration nutritionnelle:		
PARAMETRO/PARAMETRES	U.M.	Standard
Energia/Energy/Énergie	kJ/kcal	988 /237
Grassi/Fat/Graisses	g/100 g	17
di cui acidi grassi saturi/of wich saturated fatty acids/dont acides gras saturés	g/100 g	7,2
Carboidrati/Carbohydrate/Hydrates de carbone	g/100 g	7,1
di cui zuccheri/of wich sugars/don't sucres	g/100 g	0,6
Proteine/Protein/Protéines	g/100 g	14
Sale/Salt/Sel	g/100 g	1,0

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics / Caracteristiques microbiologiques:		
PARAMETRO/PARAMETRES	Criterio/Criteria/Critères	Riferimento/Referral/Référence
Salmonella	Sicurezza alimentare/food safety/sécurité alimentaire	Reg CE 2073/2005 e successive modifiche/plus updates/et modifications
E.Coli	Igiene di processo/Process hygiene/hygiène de procédés	Reg CE 2073/2005 e successive modifiche/plus updates/et modifications

Indicazioni /Indications OGM/GMO
Assenti in accordo ai Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e successive modifiche ed integrazioni/Absent in accordance with EC 1829/2003 and 1830/2003 rules/ Absent conformément aux Reg. CE 1829/2003 et 1830/2003