

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

BEEFBURGER GRILL 200

Prodotto a base di carne, precotto e congelato

COD. PRODOTTO DIA: 0671

MARCHIO: DIA

INGREDIENTI	Carne di bovino adulto (85%), acqua, pangrattato (farina di GRANO tenero, acqua, sale, lievito), fibra vegetale (bambù), fecola di patate, sale, aromi, spezie e piante aromatiche, estratto di lievito.
ALLERGENI	Contiene glutine. Prodotto in uno stabilimento dove si utilizzano anche latte, uova, soia, senape, sedano, frutta a guscio, solfiti.
OGM	Il prodotto non contiene organismi modificati geneticamente o loro derivati
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Normativa di riferimento: Reg. CE 2073/05 e successive modifiche e integrazioni
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare a temperatura inferiore a - 18°C, in confezione originale integra, senza interruzioni della catena del freddo.
SHELF LIFE	18 mesi dalla data di produzione se correttamente conservato (T.M.C.).
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE Valori medi per 100g di prodotto	Energia 177 kcal/739 Kj Grassi 8,9g di cui acidi grassi saturi 5,0g Carboidrati 4,8g di cui zuccheri 0,5g Proteine 19g Sale 0,76g
MODALITA' DI UTILIZZO	Scongelare in frigorifero a 0/4 °C. Una volta scongelato non ricongelare; rinvenire a piacimento, in pentola antiaderente o forno ventilato, fino a portare il prodotto a 75° C a cuore.

IMBALLAGGIO

PESO MEDIO DEL PEZZO E DIMENSIONI	200 g (±10%)* Ø ca mm 120
DESCRIZIONE TIPOLOGIA CONFEZIONE	Cartone con sacchetto polietilene per alimenti
PESO CONFEZIONE	3 Kg.
PEZZI PER CARTONE	15
N° CARTONI/STRATO	12
N° STRATI PER PALLET	15
NUMERO TOT. CARTONI/ PALLET	180
PESO NETTO PALLET (KG)	540
RIFERIMENTO E DIMENSIONI CARTONE	Rif. n. 19 "Nero" mm 385x185x115h
EAN 13- EAN/UCC 128	51273 – 801570951273
FAMIGLIA	10
SPECIE	04
ALIQUOTA IVA	10%

* possono esservi variazioni, generalmente contenute nel ±10% del peso medio/pezzo

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	DIA SPA Via Cavour, 44 – 25011 Calcinato (BS) C.F. 02111390171 – P.I. 00686140989
BOLLO CE	IT 2144 P
<small>La presente scheda tecnica esonera il produttore nei confronti di danni diretti e indiretti dovuti a errori nella conservazione e/o utilizzazione del prodotto. Si riserva modifiche migliorative del prodotto. E' redatta in base alle normative vigenti al momento dell'emissione. Sostituisce ed annulla precedenti versioni in possesso del Cliente</small>	

