



LA SELEZIONE DI CASA VERCELLI

Revisione 02/02/2022

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	SCV HAMBURGER ALLA PIZZAIOLA														
DENOMINAZIONE ALIMENTO	<u>Preparazione di carne bovina pronta a cuocere</u>														
CODICE ARTICOLO	RPP9740000														
EAN 13	8057681630134														
ITF 14	80576816590067														
INGREDIENTE PRIMARIO	CARNE BOVINA														
INGREDIENTI	<p>INGREDIENTI:carne bovina 82%; acqua; pomodoro disidratato 1,65%, formaggio tipo grana in polvere 0,83% (contiene LATTE), origano 0,12%, farina di riso, fibra di cicoria e ortaggi (piselli e fagioli); sale; amido di mais, patate disidratate in fiocchi (può contenere SOLFITI); correttore di acidità: E331 citrato di sodio, E262 acetato di sodio; estratti aromatici; antiossidanti: E 301 ascorbato di sodio.</p> <p>SENZA GLUTINE</p> <p>Può contenere UOVA.</p>														
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Conforme al Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche														
CARATTERISTICHE CHIMICHE	Conforme a Reg. CE 396/2005; Reg. CE 1881/2006; Reg. UE 37/2010 e successive modifiche														
MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO	Sottovuoto skin pack. 2 hamburger per confezione confezionati singolarmente. Non forare la confezione.														
PESO NETTO PER CONFEZIONE	200 g														
CONFEZIONI PER CARTONE	6														
CARTONI PER PALLET	48														
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Conservare a 0/+4°C														
SHELF LIFE	21 giorni														
MODALITÀ DI PREPARAZIONE	Da consumarsi previa accurata cottura secondo le modalità indicate sulla confezione. Non indicato per allergici al latte e uova.														
INDICAZIONI POST APERTURA	Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 24 ore. È possibile congelare il prodotto confezionato entro la data di scadenza: consumare preferibilmente entro 3 mesi scongelando completamente prima dell'utilizzo.														
PARAMETRI MICROBIOLOGICI*	<table border="1"> <tr> <td>Microrganismi a 30°C</td> <td>1x10⁵</td> <td>ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Enterobatteriacee</td> <td>1x10³</td> <td>ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Stafilococchi coagulasi-positivi (S.aureus specie) a 37°C</td> <td>100</td> <td>ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Spore clostridi solfito-riduttori a 37°C</td> <td>100</td> <td>ufc/g</td> </tr> </table>			Microrganismi a 30°C	1x10⁵	ufc/g	Enterobatteriacee	1x10³	ufc/g	Stafilococchi coagulasi-positivi (S.aureus specie) a 37°C	100	ufc/g	Spore clostridi solfito-riduttori a 37°C	100	ufc/g
Microrganismi a 30°C	1x10⁵	ufc/g													
Enterobatteriacee	1x10³	ufc/g													
Stafilococchi coagulasi-positivi (S.aureus specie) a 37°C	100	ufc/g													
Spore clostridi solfito-riduttori a 37°C	100	ufc/g													
* garantiti sino a quando il prodotto è sotto la responsabilità della Vercelli spa; LIMITI ex Reg CE 2073/05 e smi o da parametri di autocontrollo															



	Salmonella spp		assente	/10 g
	Listeria monocytogenes		assente	/25 g
	Escherichia coli β-glucuronidasi positivi		< 1x10²	ufc/g
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE * AR=assunzione di riferimento di un adulto medio (840 kJ/2000 Kcal).	Valori medi per 100 g		% AR* per 100 g	
	Energia	145 kcal/606 kJ	7,2%	
	Grassi	7,5 g	10,7%	
	Di cui acidi grassi saturi	3,7 g	18,5%	
	Carboidrati	2,3 g	0,9%	
	Di cui zuccheri	0,1 g	0,1%	
	Proteine	17,0g	34%	
	Sale	1,35 g	22,5%	