



LA SELEZIONE DI CASA VERCELLI

Revisione 02/02/2022

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	SCV HAMBURGER CLASSICO																							
DENOMINAZIONE ALIMENTO	Preparazione di carne bovina pronta a cuocere																							
CODICE ARTICOLO	RPP9730000																							
EAN 13	8057681630127																							
ITF 14	80576816590074																							
INGREDIENTE PRIMARIO	CARNE DI BOVINO ADULTO																							
INGREDIENTI	Carne bovina 84%; acqua; 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. SENZA GLUTINE Può contenere LATTE e UOVA.																							
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 con fondo rigido. 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><i>Stafilococchi</i> coagulasi-positivi e altre (<i>S.aureus</i> 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> <tr> <td><i>Salmonella spp</i></td> <td>assente</td> <td>/10 g</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>assente</td> <td>/25 g</td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasi positivi</td> <td>< 1x10²</td> <td>ufc/g</td> </tr> </table>			Microrganismi a 30°C	1x10 ⁵	ufc/g	Enterobatteriacee	1x10 ³	ufc/g	<i>Stafilococchi</i> coagulasi-positivi e altre (<i>S.aureus</i> specie) a 37°C	100	ufc/g	Spore clostridi solfito-riduttori a 37°C	100	ufc/g	<i>Salmonella spp</i>	assente	/10 g	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente	/25 g	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasi positivi	< 1x10 ²	ufc/g
Microrganismi a 30°C	1x10 ⁵	ufc/g																						
Enterobatteriacee	1x10 ³	ufc/g																						
<i>Stafilococchi</i> coagulasi-positivi e altre (<i>S.aureus</i> specie) a 37°C	100	ufc/g																						
Spore clostridi solfito-riduttori a 37°C	100	ufc/g																						
<i>Salmonella spp</i>	assente	/10 g																						
<i>Listeria monocytogenes</i>	assente	/25 g																						
<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasi positivi	< 1x10 ²	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																								



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE * AR=assunzione di riferimento di un adulto medio (840 kJ/2000 Kcal).	Valori medi per 100 g		% AR* per 100 g
	Energia	606 kJ/145 kcal	7,2%
	Grassi	7,6 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 g	34%
	Sale	1,35 g	22,5%