

VKN14 Hamburger di Suino Nero Siciliano dei Nebrodi

- scheda tecnica -

1. **Carne utilizzata** : Carni di Suino Nero
2. **Parti anatomiche utilizzate** : sezioni di coscia, spalla e guanciale.
3. **Ingredienti** : carne suino Nero 98%, fibra vegetale, sale, estratti di spezie, aroma, barbabietola in polvere.
4. **Fasi di lavorazione** :
 - tritatura (macinatura fine)
 - speziatura e aromatizzazione dell'impasto
 - porzionamento dell'impasto in polpette da 120gr. circa ciascuna
 - posizionamento della polpetta di impasto nella polpettatrice tra due dischi di pellicola
 - per alimenti
 - formatura dell'hamburger
 - Controllo igiene di processo e sicurezza alimentare
 - Confezionamento in SKIN PACK vaschette per alimenti da 240 gr circa
5. **Presentazione, dimensioni e peso dell'hamburger**: sezione di cilindro di 7 cm di diametro per un'altezza di 2 cm circa del peso di 120 gr circa
6. **Confezionamento**: in SKIN PACK vaschette per alimenti da 240 gr circa (nr 2 hamburger da 120 gr circa).
7. **Tipo imballaggio** : scatole da Kg 0,960 circa (mis.290x220x80) contenenti n° 4 vaschette di colore nero da 240 gr. oppure scatole da Kg 2,880 circa (mis.372x289x147) contenenti n° 12 vaschette di colore nero da 240 gr.
8. **Numero di scatole per bancale** : 208 (13 scatole per 16 strati) mis. 290x220x80
48 (8 scatole per 6 strati) mis. 372x289x147

9. **Etichettatura:** riportante logo aziendale, marchio tipico del prodotto, n° di aut. CEE dello stabilimento, luogo di produzione e di confezionamento, ingredienti, lotto di produzione, data di produzione e data preferibile di consumo a richiesta codice EAN-13, posta esternamente alla confezione.

10. **Temperatura di conservazione e trasporto consigliate :** + 4° C a cuore

11. **Shelf life :** 15gg

12. **Codice Peso Variabile EAN 13:** 2 767485 000000

13. **Modalità di consumo:** il prodotto deve essere consumato cotto, dopo l'apertura conservare in frigo a temperature non superiori ai 4° C per non più di due giorni.

14. **Allergeni:**

Elenco	Presenti nel prodotto	Presenti nello stabilimento
Glutine	No	No
Crostacei	No	No
Uova	No	No
Pesce	No	No
Arachidi	No	No
Soia	No	No
Latte	No	No
Frutta a guscio	No	Si (pistacchio)
Sedano	No	No
Senape	No	No
Semi di sesamo	No	No
Anidride solforosa	No	No
Lupini	No	No
Molluschi	No	No