



Nr. 4051	Data revisione 22.10.20	
Stato dell uscita 01	Scheda Tecnica	Pagina 1

Esecuzione: Resp. HACCP	Verifica: HACCP TEAM	Pubblicazione: Direzione
-------------------------	----------------------	--------------------------

Denominazione di vendita	Toni s Alpenburger
Denominazione legale	Preparazione di carne
Codice prodotto	FLK1
Stabilimento	Via Roma 106, 39014 Postal (Alto Adige) BZ
Produttore	Zöggeler Franz & Co. KG
Numero di riconoscimento	IT 9 1394 L

Prodotto	
Descrizione / consigli di Preparazione	Hamburger bovino adulto congelato. Gli Hamburger si gustano al meglio cotti o grigliati, in un panino bianco tostato oppure serviti al posto di una bistecca con contorni vari. Si prestano benissimo anche come base per risotto, ragù, minestra di gulasch o pasticcio.
Processo di trasformazione	Macinatura – Aggiunta di ingredienti – Miscelazione – Formatura - Surgelazione
Ingredienti	98 % Carne di bovino adulto, sale, spezie (Senape) .
Allergeni	Senape
OGM	Assente
Origine della carne	Italia / Trentino Alto Adige (Prov. Trento/Bolzano)
Certificazioni	Prodotto di Montagna Art. 31 del Reg.(UE) n 1151/2012 ed al Reg. (UE) n 665/2014. Allegato 2 Prot. 657824 p_bz del 02.10.2020
Altri informazioni	Da conumarsi previa cottura

Caratteristiche organolettiche fisico – chimiche	
Forma	Rotonda
Peso	80g / 100g /110g/ 180g
Colore - aspetto	Caratteristico del prodotto fresco, Rosso
Odore	Tipico della carne fresca aromatizzata
Sapore	Tipico della carne fresca aromatizzata



Nr. 4051	Data revisione 22.10.20	
Stato dell uscita 01	Scheda Tecnica	Pagina 2

Esecuzione: Resp. HACCP	Verifica: HACCP TEAM	Pubblicazione: Direzione
-------------------------	----------------------	--------------------------

Valori nutrizionali medi per 100g		
Energia kcal /kj	266	1103
Grassi	20g	
di cui acidi grassi saturi	8,5g	
Carboidrati	0,6g	
di cui zuccheri	0,6g	
Proteine	18g	
Sale	1,5g	

Valori Microbiologici		Riferimento
Carica batterica totale	< 500.000 ufc/g	Autocontrollo aziendale
Enterobatteri	< 5.000 ufc/g	Reg.2073/2005 e modifiche
Salmonella	Assente	Reg. 2073/2005 e modifiche
Listeria monocitogenes	Assente	O.M dicembre 93/
Staphilococchi coagulasi +	< 1.000 ufc/g	Autocontrollo aziendale
Escherichia coli	Assente	Autocontrollo aziendale

Valori Chimici	
Cloranfenicolo, metaboliti dei nitrofuranci	Assenti
Metalli pesanti, PCB totali	Limite di legge
Inibenti	Assenti
Amprolium	Assenti (limiti di rilevabilità strumentale)
Narasin, nicarbazina	Limiti di legge
Beta lattamici, enrofloxacin, flumequin, sulfamidici, tetracicline	Limiti di legge



Nr. 4051	Data revisione 22.10.20	
Stato dell uscita 01	Scheda Tecnica	Pagina 3

Esecuzione: Resp. HACCP	Verifica: HACCP TEAM	Pubblicazione: Direzione
-------------------------	----------------------	--------------------------

Confezionamento				
Presentazione			cartone	
Tipo di confezione a contatto con l'alimento			Sacco termoretraibile, I prodotti contengono polimeri, additivi ed altri componenti autorizzati secondo il disposto del Regolamento (EU) 10/2011.	
Dichiarazione MOCA			Gli imballaggi a diretto contatto con la merce (MOCA) sono conformi alle direttive CE 2002/72 e CE 1935/2004 e CE 2023/2006 e CE 1895/2005 e CE10/2011 ed alla seguente legislazione italiana: DM21.03.1973 e s.m.i, e DPR 777/1982 e s.m.i	
N. pezzi per confezione			4 pezzi, 50 pezzi	
Peso netto singolo pezzo			Peso Variabile	
Data scadenza			12 mesi	
TMC			10 mesi	
Peso singolo	Peso pacco	Misura	EAN	pezzi
100g	400g	90mm x 11mm	2348325	4pz
100g	4800g	90mmx 11mm	2949557048005	48pz
180g	5040g	135mm x 120mm	2949557050404	28pz

Temperature di conservazione	
Temperatura di trasporto	-18 C
Temperatura di ricevimento	-18 C
Temperatura di magazzinaggio	-18 C

Temperature di conservazione domestica

- 18 °C (**** / ***)	Vedi TMC riportata sulla confezione
- 12 °C (**)	1 mese
- 6 °C (*)	1 settimana
+3°C	1 Tag giorno jour

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato. Istruzioni d'uso: lasciare scongelare il prodotto nella sua confezione.

	Nr. 4051	Data revisione 22.10.20	
	Stato dell'uscita 01	Scheda Tecnica	Pagina 4
Esecuzione: Resp. HACCP	Verifica: HACCP TEAM	Pubblicazione: Direzione	

Etichettatura Pezzo
Su ogni pezzo viene riportato: ragione sociale, Numero di riconoscimento, lotto, denominazione, ingredienti, allergeni, modo di conservazione, valori nutrizionali, scadenza del prodotto, peso netto, barcode, 3D code.

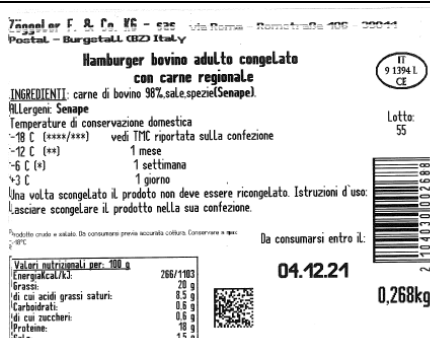
Foto etichetta prodotto


Foto prodotto


Data	Firma Fornitore	Firma Legale Rappresentante