



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

HAMBURGER GUSTOSO 150g CONG.

HAM.

GASTRO

CONG.

EMISSIONE: 1 05/08

REVISIONE: 2 05/10

REVISIONE: 3 01/17

REVISIONE: 4 05/18

REVISIONE: 5 01/19

REVISIONE: 6 03/19

REVISIONE: 7 05/19

REVISIONE: 8 10/20

REVISIONE: 9 01/22

REVISIONE: 10 03/22

AREA CONTROLLO QUALITÀ

MONTALDI CARLO & C. SNC – LEVATA DI CURTATONE
(MN)

Pagina 1

Di 4

DESCRIZIONE: Elaborato di gastronomia a base di Carne di Bovino adulto inf. 24 mesi, macinata, formata ad Hamburger da 150g, congelata.

INGREDIENTI: Carne di vitellone/bovino adulto 65,2%, Patate, Acqua, Pane Grattugiato (Farina di GRANO tenero tipo 00, lievito di birra, sale), UOVO intero pastorizzato, Formaggio Grattugiato (LATTE, sale, caglio e lisozima da UOVO), Sale iodato (Sale, ioduro di potassio, antiagglomerante: E535).

CARATTERISTICHE: Le carni provengono da animali riconosciuti idonei al consumo in base alle vigenti norme sanitarie (D. Lgs 286/94 e successive modifiche) e recano il numero di riconoscimento CEE dello stabilimento di macellazione e sezionamento. Le carni utilizzate sono sottoposte alle verifiche previste nel piano di autocontrollo aziendale ed etichettate secondo le vigenti normative di legge (Reg. CEE 1760/2000 e successive modifiche).

CONFEZIONAMENTO, IMBALLAGGIO E LINEE MERCEOLOGICHE:

CODICE PRODOTTO	80010634
Grammatura	150g
Modello confezione	Busta Politene
Peso per confezione	5,00/10,00Kg
Tipo confezione	Scatola di cartone
EAN Code	8053626366342
Codice Smaltimento imballo primario	

**VERIFICATO DAL RCQ ED APPROVATO
DA DG**



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

HAMBURGER GUSTOSO 150g CONG.

HAM.

GASTRO

CONG.

EMISSIONE: **1** 05/08REVISIONE: **2** 05/10REVISIONE: **3** 01/17REVISIONE: **4** 05/18REVISIONE: **5** 01/19REVISIONE: **6** 03/19REVISIONE: **7** 05/19REVISIONE: **8** 10/20REVISIONE: **9** 01/22REVISIONE: **10** 03/22AREA CONTROLLO QUALITÀ
MONTALDI CARLO & C. SNC – LEVATA DI CURTATONE
(MN)

Pagina 2

Di 4

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:**Conforme come da Regolamento 852/2005 e Regolamento 2073/2005**

CMT (UFC/g)	Max 100000 ufc/g
Coliformi totali (UFC/g)	Max 500 ufc/g
Salmonella	Assente in 25g
Listeria	Assente in 25g
Staph. Coag. + (UFC/g)	Max 100 ufc/g
Enterobatteriacee	>10 ufc/g

CARATTERISTICHE GENERALI

Termine massimo di conservazione:

Modalità di conservazione:

Modalità di consumo:

Modalità di cottura:

Autorizzazione sanitaria

365 giorni dalla data di confezionamento
mantenere a -18°C

da consumare previa cottura.

Cuocere in forno statico a 160°C per 15 minuti e comunque
fino a cottura ultimata.

IT 2066 L CE

TABELLA NUTRIZIONALE: Conforme al Reg. UE 1169/2011

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO	
VALORE ENERGETICO	168 Kcal 708 Kj
PROTEINE	19,30 g
GRASSI di cui saturi:	6,40 g 3,20 g
CARBOIDRATI di cui zuccheri:	8,30 g 0,20 g
FIBRE	2,00 g
SALE	1,40 g

VERIFICATO DAL RCQ ED APPROVATO
DA DG



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

HAMBURGER GUSTOSO 150g CONG.

HAM.

GASTRO

CONG.

EMISSIONE: 1 05/08

REVISIONE: 2 05/10

REVISIONE: 3 01/17

REVISIONE: 4 05/18

REVISIONE: 5 01/19

REVISIONE: 6 03/19

REVISIONE: 7 05/19

REVISIONE: 8 10/20

REVISIONE: 9 01/22

REVISIONE: 10 03/22

AREA CONTROLLO QUALITÀ
MONTALDI CARLO & C. SNC – LEVATA DI CURTATONE
(MN)

Pagina 3

Di 4

ALLERGENI

Informazioni sulle componenti allergeniche (Reg. CEE 1169/2011)

ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI	PRESENTE	ASSENTE
Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	X	
Crostacei e prodotti derivati		X
Uova e prodotti derivati	X	
Pesce e prodotti derivati		X
Arachidi e prodotti derivati		X
Soia e prodotti derivati		X
Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)	X	
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati		X
Sedano e prodotti derivati		X
Senape e prodotti derivati		X
Semi di sesamo e prodotti derivati		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .		X
lupino e prodotti a base di lupino		X
molluschi e prodotti a base di molluschi		X

Allergeni derivati da possibile Cross Contaminazione:**Può contenere tracce di: Pesce, Soia, Frutta a Guscio, Sedano, Senape, Anidride Solforosa.****Questi prodotti non sono adatti alle persone sensibili o allergiche agli allergeni elencati in tabella.****Prodotto adatto ai bambini, adulti e anziani. Prodotto non adatto ai vegani.****Dichiarazione OGM:** non contiene OGM o ingredienti prodotti da OGM soggetti ad etichettatura in accordo con i regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003.VERIFICATO DAL RCQ ED APPROVATO
DA DG

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO HAMBURGER GUSTOSO 150g CONG.	HAM. GASTRO CONG.
EMISSIONE: 1 05/08 REVISIONE: 2 05/10 REVISIONE: 3 01/17 REVISIONE: 4 05/18 REVISIONE: 5 01/19 REVISIONE: 6 03/19 REVISIONE: 7 05/19 REVISIONE: 8 10/20 REVISIONE: 9 01/22 REVISIONE: 10 03/22	AREA CONTROLLO QUALITÀ MONTALDI CARLO & C. SNC – LEVATA DI CURTATONE (MN)	Pagina 4 Di 4

Garanzie di sicurezza alimentare fornite:

Conformità alle norme igieniche vigenti: regolamento CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari. Applicazione del Regolamento CE 852/2004 relativo all'igiene dei prodotti alimentari.

Conforme al Decreto Lgs.n°193 del 6/11/2007(attuazione della direttiva 2004/41/CEE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore) e al Decreto 1169/2011. Conforme al nuovo Regolamento UE 2020/1245 che disciplina i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (MOCA).

Rintracciabilità dei prodotti alimentari in conformità al Reg. CE n. 178/2002.

Idoneità alimentare dell'imballaggio: conformità al reg. CE 1935/2004

Non trattato con radiazioni ionizzanti ([D. Lgs 30 gennaio 2001, n. 94](#) Dir. 1999/2/CE e 1999/3/CE).

VERIFICATO DAL RCQ ED APPROVATO
DA DG