



SCHEDA TECNICA HAMBURGER SKIN
(hamburger data sheet)

ST 6026
REV. 1 DEL 15/09/2020

NOME COMMERCIALE E CODICE PRODOTTO product name and code number	6026 -Hamburger di Fassona 180g SKIN EAN: 8034094550631		
DENOMINAZIONE DI VENDITA name under which product is sold	PREPARAZIONE A BASE CARNE MACINATA DI BOVINO ADULTO DI RAZZA PIEMONTESE (beef-based preparation of Piedmontese breed)		
INGREDIENTI ingredients	Ingredienti: carne macinata di bovino adulto di razza Piemontese (87%), acqua, fibre vegetali (agrumi, cicoria, legumi), sale, correttore di acidità: E262,E331,antiossidanti: E300, E301, aromi. Può contenere LATTE , UOVA (Minced beef of Piedmontese breed -87%-, water, vegetable fibers -citrus fruit-, iodized salt, acidity corrector: E262,E331,antioxidants: E300, E301, aromas).		
ORIGINE DELLE CARNI country of origin of the meat	ITALIA Italy	AUTORIZZAZIONE SANITARIA STABILIMENTO DI PRODUZIONE Production plant hygiene approval number	IT T7P94 CE
ALLERGENI PRESENTI COME INGREDIENTE allergens as ingredients	NON PRESENTI none		
ALLERGENI PRESENTI IN TRACCE PER CONTAMINAZIONE CROCIATA traces of allergens due to cross-contamination	NON PRESENTI none		
INDICAZIONI SU ALLERGENI RIPORTATE IN ETICHETTA information on allergens given on the label	CSQA-GLUTEN FREE Può contenere LATTE , UOVO		
TEMPERATURA DI STOCCAGGIO storage temperature	0/+4°C	TEMPERATURA DI TRASPORTO temperature during transport	0/+4°C
SHELF LIFE GARANTITA ALLA CONSEGNA Shelf life at delivery	20gg 20days		



SCHEDA TECNICA HAMBURGER SKIN
(hamburger data sheet)

ST 6026
REV. 1 DEL 15/09/2020

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto (Nutritional facts)

KJ	Kcal	GRASSI (fat)	di cui acidi grassi saturi (saturated fat)	CARBOIDRATI (carbohydrates)	di cui zuccheri (sugars)	PROTEINE (protein)	FIBRA ALIMENTARE (dietary fiber)	SALE (salt)
513	122	5g	1.9g	<0.5g	<0.5g	16g	1.12g	0.96g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
microbiological parameters

CBT	E. Coli STEC	E.Coli	Enterobacteriaceae	Listeria m.	Salmonella spp	Stafilococchi	Clostridium Perfringens	Anaerobi solfito riduttori
<1000000 UFC/g	Assente in 25 g	<100 UFC/g	< 10000 UFC/g	Assente in 25 g	Assente in 25 g	< 100 UFC/g	< 100 UFC/g	< 100 UFC/g

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Reference legislation

Le attività di lavorazione sono svolte in conformità alle seguenti normative cogenti e volontarie:
Processing is carried out in compliance with the following mandatory and voluntary regulations:

*Reg. CE 852/2004 e successive modifiche: igiene dei prodotti alimentari
(Reg. EC 852/2004 and subsequent modifications: the hygiene of foodstuffs)*

*Reg. CE 853/2004 e successive modifiche: norme specifiche per gli alimenti di origine animale
(Reg. EC 853/2004 and subsequent modifications: specific hygiene rules for food of animal origin)*

IL PRODOTTO RISPETTA I PARAMETRI RICHIESTI DALLA SEGUENTE NORMATIVA

the product complies with the parameters laid down by the following regulations:

*Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche: criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
(Reg. EC 2073/2005 and subsequent modifications: microbiological criteria for foodstuffs)*

*Reg. CE 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni
(Reg. EC 1169/2011 and subsequent modifications and additions)*

*Reg. CE 1881/2006 e successive modifiche ed integrazioni
(Reg. EC 1881/2006 and subsequent modifications and following modification and additions)*