



LA SELEZIONE DI CASA VERCELLI

Revisione 07.03.23

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	SCV HAMBURGER CLASSICO PIEMONTESE																	
DENOMINAZIONE ALIMENTO	Preparazione di carne bovina pronta a cuocere																	
CODICE ARTICOLO	RPP9710000																	
EAN 13	8057681630165																	
ITF 14	80576816591224																	
INGREDIENTE PRIMARIO	CARNE DI BOVINO ADULTO DI RAZZA PIEMONTESE																	
INGREDIENTI	Carne bovina razza Piemontese 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	300 g																	
CONFEZIONI PER CARTONE	6																	
CARTONI PER PALLET	64																	
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Conservare a 0/+4°C																	
SHELF LIFE	21 giorni																	
MODALITÀ DI PREPARAZIONE	Da consumarsi previa accurata cottura ad almeno 75°C a cuore 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>Stafilococchi coagulasi-positivi (S.aureus 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>Salmonella spp</td> <td>assente</td> <td>/10 g</td> </tr> </table>			Microrganismi a 30°C	1x10⁵	ufc/g	Enterobatteriacee	1x10³	ufc/g	Stafilococchi coagulasi-positivi (S.aureus specie) a 37°C	100	ufc/g	Spore clostridi solfito-riduttori a 37°C	100	ufc/g	Salmonella spp	assente	/10 g
Microrganismi a 30°C	1x10⁵	ufc/g																
Enterobatteriacee	1x10³	ufc/g																
Stafilococchi coagulasi-positivi (S.aureus specie) a 37°C	100	ufc/g																
Spore clostridi solfito-riduttori a 37°C	100	ufc/g																
Salmonella spp	assente	/10 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																		



		<i>Listeria monocytogenes</i>	assente	/25 g
		<i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasi positivi	< 1x10 ²	ufc/g
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE * AR=assunzione di riferimento di un adulto medio (840 kJ/2000 Kcal).	Valori medi per 100 g		% AR* per 100 g	
	Energia	761 kJ/183 kcal	9.0%	
	Grassi	14.0 g	20.0%	
	Di cui acidi grassi saturi	5.3 g	27%	
	Carboidrati	1.3 g	1.0%	
	Di cui zuccheri	0,0 g	0%	
	Proteine	12.2 g	24%	
	Sale	1,20 g	21.0%	