APPROVED

MERIEUX NutriSciences

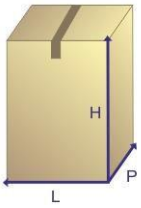
Sysco France	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Ultima versione 07/2022
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	Piatto di mini cheeseburger	
CODICE PRODOTTO:	77887_12314149	
CODICE ARTICOLO	77887_12314149	
CODICE EAN	3220440122033	
CODICE DOGANALE	19059080	
AUTORIZZAZIONE SANITARIA:	FR 76.482.001 CE	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:	Mini cheeseburger di 19g farciti con una bistecca di manzo VBF	
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:	Panini guarniti con una preparazione cotta a base di carne macinata, formaggio cheddar fuso e una salsa a base di sottaceti e pomodoro. Surgelati	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE:	Piatto di mini cheeseburger	
INGREDIENTI:	Preparazione cotta a base di carne di manzo macinata 31% (carne di manzo origine Francia 99,5%*, sale, pepe), preparazione per prodotto da forno [farina di FRUMENTO, zucchero, BURRO in polvere, siero di LATTE in polvere, destrosio, glutine di FRUMENTO, sale, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, sciroppo di glucosio disidratato, aroma naturale di BURRO, aroma naturale di vaniglia, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, colorante: caroteni, amilasi, xilanasi], acqua, FORMAGGIO fuso al Cheddar 12% [acqua, FORMAGGIO Cheddar 30%*, FORMAGGIO, BURRO, LATTE scremato in polvere, gelificanti: carragenina - gomma di xanthan, aroma, sale, colorante: E160b(i)], purea di pomodoro 5% (purea di pomodoro, sale), cetrioli 1.9% [cetrioli, acqua, aceto di alcool, sale], salsa di pomodoro 1.3% [pomodori, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, aceto d'alcool, amido modificato, sale, estratto di spezie, spezie], preparato per brioches (farina di FRUMENTO, olio vegetale (colza), farina di FRUMENTO maltato, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, amilasi (contiene FRUMENTO)], lievito, preparazione per salsa [amido modificato di patate, siero di LATTE, amido di FRUMENTO, destrosio (da FRUMENTO), sale], cipolle, semi di SESAMO, zucchero, preparazione per doratura (proteine del LATTE, destrosio, olio di colza), addensante: gomma di guar, colorante: estratto di paprika	

	Può contenere tracce di UOVA, SENAPE, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, CROSTACEI, PESCE, SOIA, LUPINI e MOLLUSCHI.
STATO DEL PRODOTTO:	Cotto
ORIGINE:	Lavorato in Francia
INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:	**Modalità di preparazione:** Lasciare scongelare in ambiente freddo per circa 6 ore, conservando la pellicola di plastica. Rimuovere la pellicola protettiva e riscaldare i prodotti nella teglia in un forno tradizionale a 150 ° C per circa 10-15 minuti.

ALLERGENI:

(Secondo Allegato II Reg. UE n. 1169/2011)

Allergeni	SI/NO	CROSS CONTAMINATION
1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	SI	NO
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	SI
3. Uova e prodotti a base di uova	NO	SI
4. Pesce e prodotti a base di pesce	NO	SI
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
6. Soia e prodotti a base di soia	NO	SI
7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	NO
8. Frutta a guscio e prodotti derivati: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans* regia), noci di acagiù (*Anacardium* occidentale), noci pecan [*Carya illinoiesis* (*Wangenh*) *K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati	NO	SI
9. Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
10. Senape e prodotti a base di senape	NO	SI
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	SI	NO
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO_2 nel prodotto finito	NO	NO
13. Lupini e prodotti a base di lupini	NO	SI

<table>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><td>14. Molluschi e prodotti a base di molluschi</td><td>NO</td><td>SI</td></tr>
<tr><td colspan="3">Il prodotto non necessita di etichettatura OGM, in conformità a quanto definito nella legislazione in vigore (Reg. 1829/2003 e 1830/2003)</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:</td><td>Conservare a -18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.</td></tr>
<tr><td>TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:</td><td>18 mesi</td></tr>
<tr><td>UNITÀ DI BASE</td><td>Scatola con due vaschette con 24 pezzi</td></tr>
<tr><td>PESO NETTO UNITÀ DI BASE</td><td>0.912 kg</td></tr>
<tr><td>CALIBRO</td><td>Pezzi da 19 g circa</td></tr>
<tr><td>IMBALLAGGIO, PALLET, UNITÀ DI TRASPORTO:
 
</td><td>
<table>
<tr><td>Tipo</td><td>Dimensioni (cm) LxPxA</td><td>Pezzi</td><td>Peso netto</td><td>Contenuto: numero e descrizione</td><td>Contenuto/ Disposizione</td></tr>
<tr><td>Cartone</td><td>22,5cm x 30 cm x40cm</td><td>…</td><td>… kg</td><td></td><td>/</td></tr>
<tr><td>Strati</td><td></td><td>…</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Pallet</td><td>120cm x 80 cm</td><td>…</td><td>..</td><td></td><td>n° 8 cartoni per strato, n° 7 strati per pallet</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g</td><td>
GEMRCN:
Frequenza raccomandata per il servizio dei pasti per bambini di età superiore a 3 anni, adolescenti e adulti (allegato 4 del GEMRCN).
- Classificazione: prodotti a base di amidi <15% MG
- Frequenza raccomandata per 20 pasti successivi da GEMRCN: libero
<table>
<tr><td>Valori nutrizionali medi</td><td>Per 100g</td></tr>
<tr><td>Energia</td><td>914 kJ / 218 kcal</td></tr>
<tr><td>Grassi</td><td>10,7 g</td></tr>
<tr><td>di cui acidi grassi saturi</td><td>4,1 g</td></tr>
<tr><td>Carboidrati</td><td>18,9 g</td></tr>
<tr><td>di cui zuccheri</td><td>3,62 g</td></tr>
<tr><td>Fibre</td><td>0,7 g</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

	Proteine	11,4 g
	Sale	0,91 g
SPECIFICHE NUTRIZIONALI	Rapporto P/L	1,07
	Calcium	ND
	Sodium	360 mg/100g

CARATTERISTICHE IGIENICO – SANITARIE E REQUISITI MICROBIOLOGICI: Piatti pronti, risultanti da un assemblaggio di prodotti cotti, da consumare tal quali o dopo semplice riscaldamento		VALORI SUL PRODOTTO
	Microrganismi aerobi 30°C/g	m = 300 000 / g – M = 3 000 000 / g (valore di rifiuto)
	Enterobatteri /g	m = 1 000 / g – M = 10 000 / g (valore di rifiuto)
	Escherichia coli/g	m = 10 / g – M = 1 00 / g (valore di rifiuto)
	Salmonella spp	Assente/25g
	Listeria monocytogenes	Assente/25g
	NB: per i prodotti congelati, e per i prodotti refrigerati alla fine della loro shelf life, il limite per Listeria è M: <100/g (valore di rifiuto)	
	Staphylococcus aureus/g o coagulasi positivo/g	m = 100 / g – M = 1 000 / g (valore di rifiuto)
	Clostridium perfringens/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g (valore di rifiuto)
	Regolamento CE 2073 2005 concernente i criteri microbiologici di sicurezza applicabili ai prodotti alimentari, completi delle norme interne Davigel. Nessun risultato deve superare gli standard di rifiuto (M) descritti	
Assenza di OGM ai sensi dei Regolamenti 1829/2003 e 1830/2003		
IMMAGINE		