

HAMBURGER DI SCOTTONA CON CAROTE E PISELLI
MEAT BURGER WITH CARROTS AND PEAS

DENOMINAZIONE <i>PRODUCT NAME</i>	Hamburger di scottona con carote e piselli <i>Meat burger with carrots and peas</i>
DESCRIZIONE PRODOTTO <i>PRODUCT DESCRIPTION</i>	Preparazione gastronomica sterilizzata a base di hamburger di carne e verdure. <i>Sterilized gastronomic preparation made with hamburger and vegetables.</i>
CODICE EAN <i>EAN CODE</i>	8052783620311 Vaschetta/Tray 8052783623398 Box
CODICE SKU <i>SKU CODE</i>	10760P
CODICE DOGANALE <i>HS CODE</i>	1602509590
PESO NETTO <i>NET WEIGHT</i>	Peso netto pezzo / Net weight 200 g e
INGREDIENTI <i>INGREDIENTS</i>	Carne di scottona bovino adulto 41% (carne di bovino, fiocchi di patate, estratto di curcuma), carote 27,9%, piselli 20%, cipolla, olio di semi di girasole, sale, rosmarino in polvere, aroma al rosmarino. Può contenere tracce di cereali contenenti GLUTINE, LATTE, SEDANO , UOVO e prodotti derivati. <i>Meat burgers 41% (beef 95%, potato flakes, turmeric extract), carrots 27,9%, peas 20%, onion, sunflower seed oil, salt, rosemary, rosemary aroma.</i> <i>May contain traces of cereals containing GLUTEN, MILK, CELERY, EGG and derived products.</i>
CODIFICA LOTTO <i>BATCH/LOT</i>	Esempio: L18231 L = lotto (H = salse senza glutine); 18 = anno; 231 = progressivo giorno <i>Example: L18231</i> L = lot (H sauce without gluten); 18 = year; 231 = progressive day
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE <i>SHELF LIFE</i>	TMC/ Best before date 12 Mesi / Months
	TMC alla consegna / Best before date upon delivery 10 Mesi / Months
	Conservazione dopo l'apertura/ Storage after opening Conservare in frigo a +4°C e consumare entro 24 ore <i>Keep refrigered and consume within 24 hours</i>

ALLERGENI

ALLERGENS

ALLERGENI EU EU ALLERGENS	ALLERGENI AGGIUNTA INTENZIONALE ALLERGENS INTENTIONAL ADDITION			CARRY OVER / CROSS-CONTAMINATION		
	SI/NO YES/NO	NOME SPECIFICO NAME	FUNZIONE FUNCTION	SI/NO YES/NO	NOME SPECIFICO NAME	FUNZIONE FUNCTION
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali <i>Cereals containing gluten and products thereof</i>				SI YES	GRANO WHEAT	INGREDIENTE INGREDIENT
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and products thereof</i>						
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and products thereof</i>				SI YES	TUORLO YOLK	INGREDIENTE INGREDIENT
Pesci e prodotti a base di pesci <i>Fish and products thereof</i>						
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and products thereof</i>						
Soia e prodotti a base di soia <i>Soybeans and products thereof</i>						
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Milk and dairy products (including lactose)</i>				SI YES	LATTE MILK	INGREDIENTE INGREDIENT
Frutta a guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.) <i>Nuts and nut products (e.g. walnuts, hazelnuts, pistachios, almonds, pecans, Brazil nuts, cashew nuts, etc.)</i>						
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo <i>Sesame seeds and products thereof</i>						
Solfito in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg <i>Sulphite at concentrations of at least 10 mg/kg</i>						
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products thereof</i>				SI YES	SEDANO CELERY	INGREDIENTE INGREDIENT
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and products thereof</i>						
Lupino e prodotti a base di lupino <i>Lupin and products thereof</i>						
Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Molluscs and products thereof</i>						

VALORI NUTRIZIONALI

NUTRITIONAL VALUE

	100 g	Porzione <i>Portion</i> 200 g	AR 100g	AR 200 g	Assunzioni di riferimento <i>Reference intake</i>
Energia <i>Energy</i>	666 kJ	1131 kJ	8%	16%	8400 kJ
	160 kcal	320 kcal			2000 kcal
Grassi <i>Fat</i>	9,9 g	20 g	14%	28%	70 g
di cui acidi grassi saturi <i>of which saturated fat</i>	3,4 g	6,8 g	17%	34%	20 g
Carboidrati <i>Carbohydrate</i>	4,8	10 g	2%	4%	260 g
di cui zuccheri <i>of which sugar</i>	2,5 g	5,0 g	3%	6%	90 g
Fibre <i>Fiber</i>	2,0 g	3,9 g			-
Proteine <i>Proteins</i>	11,9 g	24 g	24%	48%	50 g
Sale <i>Salt</i>	1,001 g	2,002 g	17%	33%	6 g

*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

*Reference intake of an average adult (8400 kJ/2000 kcal)

VALORI NUTRIZIONALI
NUTRITIONAL VALUE

Nutrition Facts

1 Serving Per Container (200g)
Serving size 1 package

Amount Per Serving

Calories 340 Calories from fat 180

%Daily Value*

Total Fat 20g	26%
Saturated fat 7g	35%
Trans 0g	
Cholesterol 55mg	18%
Sodium 790 mg	34%
Total Carbohydrate 14g	5%
Dietary Fiber 4g	14%
Sugars 0g	
Includes 0g added sugars	0%
Protein 24g	48%
Vitamin D 0 mcg	0%
Calcium 31mg	2%
Iron 1 mg	5%
Potassium 197 mg	4%

The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2.000 calories a day is used for general nutrition advice.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

PARAMETRI PARAMETERS	METODO METHODS	VALORE VALUE	U.M.
Carica batterica totale <i>Total plate count</i>	ISO 4833:2003	< 10	ufc/g
Coliformi totali <i>Total coliforms</i>	ISO 4832:2006	< 10	ufc/g
E.Coli	ISO 16649-2:2001	< 10	ufc/g
Staphylococcus Aureus	NF V 08-057-1 2004	< 10	ufc/g
Muffe e lieviti <i>Yeast and moulds</i>	NF V 08-059 2002	< 10	ufc/g
Salmonella	ISO 6579:2002/Cor. 1:2004	Assente <i>Absent</i>	p.a./25g
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1	Assente <i>Absent</i>	p.a./25g
MODALITÀ DI PREPARAZIONE <i>PREPARATION METHOD</i>	<p>Microonde / Microwave Forare la pellicola protettiva e riscaldare nel forno a microonde per 90/120 secondi alla potenza di 750/900 Watt (medio-alto), i tempi possono variare in funzione del modello di forno. <i>Pierce the protective film and heat in microwave oven for 90/120 seconds at power of 750/900 Watt (medium-high). Times may changes depending on the type of microwave.</i></p> <p>PADELLA / PAN Versare il contenuto della vaschetta in una padella e scaldare a fuoco lento per 3/4 minuti. <i>Pour the contents of the tray into a pan and heat over a low heat for 3/4 minutes.</i></p>		
CONSERVAZIONE E TRASPORTO <i>STORAGE AND TRANSPORT CONDITION</i>	<p>A temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto <i>At room temperature in a cool and dry place</i></p>		
TIPOLOGIA IMBALLO <i>PACKAGING</i>	<p>Vaschetta in CPET 129 x 173 x 35 mm <u>COD. OTHER 07</u> (raccolta plastica) Vaschetta in PP-EVOH-PP 128 x 174 x 35 mm <u>COD. OTHER 07</u> (raccolta plastica) Confezione in cartoncino <u>COD PAP 21</u> (raccolta carta). VERIFICARE LE DISPOSIZIONI DEL PROPRIO COMUNE. <i>Tray in CPET 129 x 173 x 35 mm <u>COD. OTHER 07</u> (plastic collection)</i> <i>Tray in PP-EVOH-PP 128 x 174 x 35 mm <u>COD. OTHER 07</u> (plastic collection)</i> <i>Cardboard packaging <u>COD PAP 21</u> (paper collection).</i> <i>CHECK THE PROVISIONS OF YOUR MUNICIPALITY.</i></p>		
CONFEZIONAMENTO E PALLETTIZZAZIONE <i>PACKAGING AND PALLETISATION</i>	<p>Epal: scatole da 10 pezzi, 17 cartoni per strato, 7 strati, tot. 1.190 pezzi. <i>Epal: boxes of 10 pieces, 17 cartons per layer, 7 layers, tot. 1.190 pieces.</i> American pallet: scatole da 12 pezzi, 20 cartoni per strato, 8 strati, tot. 1.920 pezzi. <i>American pallet: boxes of 12 pieces, 20 cartons per layer, 8 layers, tot. 1.920 pieces.</i></p>		

*Pronti,
Via!*

SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET

ED. 00 REV. 03
DEL 10/12/2024

**DICHIARAZIONI DI
CONFORMITÀ**
CONFORMITY DECLARATION

La Pronti Via s.r.l. dichiara che i propri prodotti sono conformi alle seguenti normative:

Reg. CE n.178/2002 ss.mm.ii.

Reg. CE n. 852/2004 ss.mm.ii.

Reg. CE n. 1829/2003 ss.mm.ii.

Reg. (UE) n. 1169/2011 ss.mm.ii.

Reg. CE n. 1441/2007 ss.mm.ii.

Reg. CE 1829/2003/CE e 1830/2003 ss.mm.ii. (ogm)

Reg. CE n.1935/2004, 1895/2005 (derivati epossidici), 2023/2006 (GMP), 10/2011 e successivi aggiornamenti (ultimo Reg. UE n. 174/2015) ss.mm.ii.

