

<b>ALCASS</b>	Modulo	<b>MCOM04</b>
Revisione del 08/03/11	<b>Scheda Tecnica</b>	Pagina 1 di 2

**Nome Prodotto:**

**Hamburger Bovino Grigliato**

Revisione del 25/06/12

**Codice e riferimento:**

**C8031 ALCASS**

**Stabilimento di produzione:**

ALCASS Spa  
Via Caselle, 2 – 25081 Bedizzole (BS)

**Numero CE riconoscimento stabilimento:**

IT 1154 P CE

**Caratteristiche Tecnico – Analitiche:**

Denominazione prodotto:	HAMBURGER BOVINO GRIGLIATO SURGELATO
Peso unitario:	77-80 g circa
Forma:	rotonda
Dimensioni:	diametro 108 mm (circa), spessore 6 mm
Colore:	bruno (tipico della carne di manzo alla griglia)
Ingredienti:	carne bovina (65%), farina di soia reidratata, pangrattato (farina di grano tenero, lievito di birra, sale), sale, estratto di lievito.
Valore energetico medio per 100 g di prodotto:	208 kcal = 870 kJ (sul cotto)

**Materie prime utilizzate:**

Le carni provengono esclusivamente da fornitori con bollo CE qualificati in base alle procedure ISO del sistema qualità aziendale. Per questo tipo di prodotto viene utilizzata carne di bovino adulto e/o vitellone. I fornitori e gli allevamenti sono allocati sul territorio nazionale o al più comunitario.

**Processo produttivo:**


La carne di bovino viene sgrossata, macinata ed impastata con gli ingredienti della ricetta e l'acqua, necessaria per garantire il giusto grado di morbidezza e di lavorabilità all'impasto in base ai processi standard validati ed in uso. L'impasto subisce il processo di formatura, seguito immediatamente da quello di cottura/grigliatura (con il raggiungimento della completa cottura a cuore del prodotto) e di surgelazione con surgelatori in continuo a frigoria meccanica. Il prodotto surgelato viene confezionato in automatico in un imballo primario idoneo al contatto con alimenti, incartonato e quindi stoccato nell'apposita cella prodotti finiti surgelati. Tutti i parametri di processo e le temperature sono registrate con strumentazione opportunamente tarata da appositi PLC collegati in rete ad un server gestionale dedicato.

**Sistema di rintracciabilità:**

ALCASS S.p.A. ha implementato un sistema di rintracciabilità aziendale sin dal 1998 quando tale requisito era già obbligatorio ai fini della certificazione di qualità ISO 9001.

Lungo tutto il processo produttivo sono state previste delle attività di registrazione automatiche e manuali che consentono di risalire, partendo dal lotto del prodotto finito, sia alla destinazione dello stesso dopo la sua consegna, sia a tutte le attività ed agli ingredienti utilizzati in quella produzione al fine di poter segregare eventuali cause di non conformità.

Al momento dell'accettazione ogni materiale (materie prime ed imballi primari) viene codificato ed identificato con un apposito codice lotto tramite modulistica del Sistema Qualità. Tale codice accompagnerà il materiale durante tutta la sua permanenza in azienda, le informazioni di rintracciabilità ad esso relativo verranno registrate nei vari moduli a valle del Sistema Qualità e risulteranno tutte collegate quindi al lotto del prodotto finito realizzato con quelle componenti.

	Modulo	<b>MCOM04</b>
Revisione del 08/03/11	<b>Scheda Tecnica</b>	Pagina 2 di 2

### Modalità d'uso:

**Forno microonde:** porre il prodotto ancora surgelato nel forno a microonde alla potenza di 900 W per un minuto circa senza dover girare il prodotto. Nel caso si inseriscano più hamburger insieme il tempo va aumentato un po' meno che proporzionalmente (es. 3 hamburger richiedono meno di 3 minuti).

**Forno tradizionale:** preriscaldare il forno a circa 200°C quindi introdurre gli hamburger surgelati ed attendere per circa 7 minuti.

**Fornetto elettrico "tostiera":** preriscaldare il fornello ed inserire gli hamburger surgelati scaldandoli e girandoli circa 2 minuti per parte.

**Piastra:** disporre gli hamburger surgelati sulla piastra ben calda scaldando per 2 minuti per parte.

**N.B.:** in tutti i casi la sensazione di "prodotto pronto" si avrà quando si notano in superficie delle piccole bollicine. I tempi sopra indicati possono notevolmente diminuire se il prodotto viene riattivato non dallo stato surgelato ma dopo uno scongelamento.

Conservazione: trattasi di prodotto surgelato. TMC: 12 mesi.

### Packaging:

Confezione: busta da 13 pz  
 Imballo: cartone da 2 kg contenente 2 buste  
 EAN cartone: 8008168 10065 7  
 Pallettizzazione: strati da 16 crt, pallet da 11 strati

### Indicazione lotto / TMC:

Il lotto ed il termine minimo di conservazione vengono impressi tramite stampa a trasferimento termico sull'imballo primario ed anche riportati sull'etichetta posta sul cartone (imballo secondario).

Il lotto viene indicato con 2 cifre corrispondenti al giorno di produzione e due lettere che codificano il mese e l'anno di produzione.

Il termine minimo di conservazione viene indicato con due cifre indicanti il mese e due cifre indicanti l'anno.

### Parametri microbiologici:

Criteri di sicurezza alimentare: Salmonella (limiti e metodica come da Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche)

Criteri di igiene di processo: E. Coli (limiti e metodica come da Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche)

### Allergeni (secondo Direttiva CE 2003/89):

1) Cereali contenenti glutine 2) soia

### INDICAZIONI OGM/GMO:

Assenti in accordo ai Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e successive modifiche ed integrazioni