SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT



PRIME CUT BURGER 200 G

Code article: 8507300

Dénomination de la denrée

alimentaire:

Hamburger à base de poitrine de bœuf (brisket) et de flanchet de bœuf (flank), cru,

surgelé.

Ingrédients: Viande de bœuf (99 %), sel, extraits d'épices.

Description du produit: Hamburger de première qualité pour les connaisseurs : un parfait mélange de

morceaux choisis. De la poitrine maigre et du flanchet juteux, inspirés par un nouvel intérêt pour les « écoupes spéciales ». Convaincre grâce à de l'exclusivité, au plus grand

plaisir possible et à la transparence!

Des morceaux choisis : poitrine et flanchetUn délice charnu avec un aspect maison

- Particulièrement épais : idéal pour les cuissons saignantes

État: cru

Groupe de matières premières:

Certifié halal:

Biologique:

Non

Dimensions, surgelé: env. 122 x 122 mm (L x L) **Taille du petit pain:** 4 - 4,5 INCH BUN

Grammage: 200 g

Marque d'identification: DE EHK 1471 EG

Code GTIN – Unité de Vente: –

Code GTIN - Colis:4004074000924N° du tarif douanier:02023090Pays de production:Allemagne

Contenu du Colis: 200 g x 25 pièces = 5,0 kg

Langues sur Emballage: DE, ES, GB, IT, NL, RO, CZ, DK, EE, FI, FR, GR, HU, NO, PL, PT, SE, SI, SK, TR

Colis: 1 x carton (carton), 331 mm x 221 mm x 170 mm, 212 g

 $1\,\mathrm{x}$ sac intérieur (film HDPE non imprimé), 370 mm x $256\,\mathrm{mm}$ x $550\,\mathrm{mm}$, 20 g

2 x étiquette en carton (papier), 200 mm x 130 mm, 4 g

Emballage Unités de Vente:

Poids Net Poids Brut
Par Unité de Vente – – –

Par Colis 5,00 kg 5,24 kg

Contenu de la palette: 120 cartons (10 couches de 12 cartons)

Poids Brut Palette: 648,8 kg **Hauteur Palette:** 1850 mm

Date Limite d'Utilisation Optimale: 180 jours **Durée de vie résiduelle à livraison:** 90 jours

Page 1 sur 3 | Édité le 27/08/2025 | Le présent document a été établi par voie électronique et sa validité est authentifiée sans signature.

SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT



PRIME CUT BURGER 200 G

Code article: 8507300

Conditions de conservation: Transport et entreposage à -18 °C, ne pas recongeler le produit une fois décongelé.

Conseils de préparation: Ce produit ne doit pas être consommé directement, sans aucune préparation! Préparer

le produit en état surgelé. Consommer bien cuit uniquement. Le temps de préparation

peut varier en fonction de la puissance de l'appareil.

Plaque à rôtir: 180 °C env. 17 min., en retournant régulièrement

Valeurs nutritionnelles: valeurs moyennes pour 100 g:

Énergie [kJ/kcal]: 1142 / 275 Matières grasses [g]: 23 dont acides gras saturés [g]: 9,9 Glucides [g]: 0,1 dont sucres: 0,0 17 Protéines [g]: 0,25 Sel [g]: Fibres alimentaires: 0,0

Données microbiologiques:

E. coli < 5000 UFC/q

Salmonelles non décelable dans 10 g

Germes Totaux < 500000 UFC/g

SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT



PRIME CUT BURGER 200 G

Code article: 8507300

Informations sur les allergènes:

Allergènes		Désignation précise
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	-	
Crustacés et produits à base de crustacés	-	
Œufs et produits à base d'œufs	-	
Poissons et produits à base de poissons	-	
Arachides et produits à base d'arachides	-	
Soja et produits à base de soja	-	
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	-	
Fruits à coque et produits à base de fruits à coque	-	
Céleri et produits à base de céleri	-	
Moutarde et produits à base de moutarde	-	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	_	
Anhydride sulfureux et sulfites (>10mg/kg ou 10mg/l, en SO2)	-	
Lupin et produits à base de lupin	-	
Mollusques et produits à base de mollusques	_	

⁺ = présence / - = absence / O = peut contenir des traces

Exigences légales: La composition et l'étiquetage du produit sont conformes aux exigences légales en

vigueur en Allemagne et dans l'Union Européenne.

L'emballage est conforme aux exigences légales en vigueur dans l'Union européenne.

Déclaration OGM: Le produit n'est soumis à aucune obligation d'étiquetage selon les règlements

européens n° 1829/2003/CE et n° 1830/2003/CE portant sur l'étiquetage et la traçabilité

des produits alimentaires et aliments pour animaux génétiquement modifiés.