

# ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO



Impulses. Success. Emotions.

## HIT Schlemmer Hacksteak 180 g

N° artículo: 8481800

<b>Clasificación de producto:</b>	Filete ruso de carne de vaca, condimentado, crudo, ultracongelado.
<b>Ingredientes:</b>	carne de vacuno (78 %), HUEVOS, agua, harina de TRIGO, cebollas, sal común, especias (contiene APIO, harina de MOSTAZA), levadura, LACTOSA
<b>Descripción del producto:</b>	El clásico esponjoso: jugoso filete de ternera picada de bocado suave. La delicada condimentación lista para comer satisface a los gourmets y ahorra tiempo de preparación.  - 100 % ternera - Larga duración - Perfecto como plato frío
<b>Estado:</b>	crudo
<b>Tipo de alimentación:</b>	sin alcohol
<b>Dimensiones, congelado:</b>	aprox. 152 x 101 mm (L x A x A)
<b>Peso pieza:</b>	180 g
<b>Marcado de identificación:</b>	DE - EHK 1471 - EG
<b>N° EAN – unidad de venta:</b>	0
<b>N° EAN – embalaje:</b>	4004074718003
<b>N° arancel:</b>	16025010
<b>Caducidad:</b>	180 días
<b>Tiempo restante a la entrega:</b>	90 días
<b>Condiciones de almacenaje:</b>	Transportar y almacenar a -18 °C.; una vez descongelado, no volver a congelar
<b>Unidades por embalaje:</b>	180 g x 28 piezas = 5,04 kg
<b>Idiomas en el embalaje:</b>	DE, GB, FR, NL, IT, ES, PT, DK, SE, FI, NO, GR, TR, PL, SK, CZ, EE, HU, RO, SI
<b>Embalaje:</b>	1 x caja de cartón (cartón), 331 mm x 221 mm x 150 mm, 198 g 1 x bolsa interior (lámina de plástico no impresa), 370 mm x 256 mm x 550 mm, 20 g 2 x etiqueta de cartón (papel), 200 mm x 130 mm, 4 g

### Envoltorio de unidades de venta:

	<b>Peso neto</b>	<b>Peso bruto</b>
<b>Por unidad de venta:</b>	- kg	- kg
<b>Por embalaje:</b>	5.04 kg	5.266 kg

# ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO



Impulses. Success. Emotions.

## HIT Schlemmer Hacksteak 180 g

N° artículo: 8481800

<b>Cajas por capa:</b>	12
<b>Cajas por palet:</b>	120
<b>Peso bruto de palet:</b>	651.92 kg
<b>Altura de palet:</b>	1650 mm

<b>Recomendación de preparación:</b>	Preparar el producto sin descongelar. Dejar cocer completamente antes de consumir por favor. El tiempo de preparación puede variar en función de la potencia del aparato. Horno: 190 °C 19:30 min., dar la vuelta después de 15 min. Vaporizador combinado (seco): 210 °C ca. 13 min. Parrilla de contacto: 180 °C ca. 07:30 min. Sartén: 15-16 min., precalentado, a fuego medio, volteando constantemente Horno en continuo: 190 °C 13 min., dar la vuelta después de 6:30 min. Plancha: 180 °C 10:15 min., dar la vuelta después de 5:15 min.
--------------------------------------	--

### Valor nutritivo: Valores promedios correspondientes 100 g:

Valor energético [kJ /kcal]:	933 / 224
Grasas [g]:	16
de las cuales ácidos grasos saturados [g]:	6.7
Hidratos de carbono [g]:	2.8
de los cuales azúcares [g]:	0.8
Proteínas [g]:	17
Sal [g]:	1.6
Fibra alimentaria [g]:	0.5

### Datos bacteriológicos:

E. coli	< 5000 UFC/g
Recuento bacteriano total	< 500000 UFC/g
Salmonella	no demostrable en 10 g

# ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO



Impulses. Success. Emotions.

## HIT Schlemmer Hacksteak 180 g

N° artículo: 8481800

### Información alérgena:

Alérgeno		Designación exacta
Cereales que contengan gluten y productos derivados	+	harina de trigo
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	
Huevos y productos a base de huevo	+	huevo de gallina
Pescado y productos a base de pescado	-	
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	
Soja y productos a base de soja	-	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	+	lactosa
Frutos de cáscara y productos derivados	-	
Apio y productos derivados	+	apio
Mostaza y productos derivados	+	harina de mostaza
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	
Dióxido de azufre y sulfitos ( >10mg/kg o 10mg/l, como SO <sub>2</sub> )	-	
Altramuces y productos a base de altramuces	-	
Moluscos y productos a base de moluscos	-	

+ = contiene / - = no contiene

### Declaración – OMG:

El producto no está sometido a identificación obligatoria y trazabilidad a tenor del reglamento 1829/2003/CE y 1830/2003/CE para alimentos y piensos modificados genéticamente.

La composición e identificación del producto corresponden a los requisitos legales vigentes en Alemania y en la Unión Europea.