

## Ranch Master® Hamburger 100 g

Code article: 7112700

<b>Dénomination de la denrée alimentaire:</b>	Hamburger, épicé, cru, surgelé.	
<b>Ingrédients:</b>	Viande de bœuf (en partie hachée fin) (98 %), sel, épices (contiennent du MOUTARDE).	
<b>Description du produit:</b>	<p>Le hamburger aux multiples talents : copieusement assaisonné, simple à préparer et disponible en sept grammages différents, ce burger est parfaitement adapté aux snack-bars et aux établissements de vente à emporter.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Extrêmement polyvalent et facile à manipuler</li><li>– Succès garanti</li><li>– Idéal pour tous les concepts de snack-bars</li></ul>	
<b>État:</b>	cru	
<b>Groupe de matières premières:</b>	Bœuf	
<b>Halal:</b>	Non	
<b>Biologique:</b>	Non	
<b>Dimensions, surgelé:</b>	env. 125 x 115 mm (L x L)	
<b>Taille du petit pain:</b>	4 - 4,5 INCH BUN	
<b>Grammage:</b>	100 g	
<b>Marque d'identification:</b>	DE EHK 1471 EG	
<b>Code GTIN – Unité de Vente:</b>	–	
<b>Code GTIN – Colis:</b>	4000378501303	
<b>N° du tarif douanier:</b>	16025010	
<b>Pays de production:</b>	Allemagne	
<b>Contenu du Colis:</b>	100 g x 50 pièces = 5,0 kg	
<b>Langues sur Emballage:</b>	DE, GB, FR, NL, IT, ES, PT, DK, SE, FI, NO, GR, TR, PL, SK, CZ, EE, HU, RO, SI	
<b>Colis:</b>	1 x carton (carton), 331 mm x 221 mm x 160 mm, 199 g 1 x sac intérieur (film HDPE non imprimé), 370 mm x 256 mm x 550 mm, 20 g 2 x étiquette en carton (papier), 200 mm x 130 mm, 4 g	
<b>Emballage Unités de Vente:</b>	<b>Poids Net</b>	<b>Poids Brut</b>
<b>Par Unité de Vente</b>	–	–
<b>Par Colis</b>	5,00 kg	5,227 kg
<b>Contenu de la palette:</b>	120 cartons (10 couches de 12 cartons)	
<b>Poids Brut Palette:</b>	647,24 kg	
<b>Hauteur Palette:</b>	1750 mm	
<b>Date Limite d'Utilisation Optimale:</b>	180 jours	

# FICHE TECHNIQUE



Impulse. Erfolg. Emotionen.

## Ranch Master® Hamburger 100 g

Code article: 7112700

**Durée de vie résiduelle à livraison:** 90 jours

**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.  
Gril pliant: 180 °C ca. 02:30 min.  
Plaque à rôtir: 175 °C ca. 6:30 min., en retournant régulièrement

### Valeurs nutritionnelles: valeurs moyennes pour 100 g:

Énergie [kJ/kcal]:	1168 / 282
Matières grasses [g]:	23
dont acides gras saturés [g]:	9,7
Glucides [g]:	0,5
dont sucres [g]:	0,1
Protéines [g]:	18
Sel [g]:	1,2
Fibres alimentaires [g]:	0,3

### Données microbiologiques:

E. coli	< 5000 UFC/g
Salmonelles	non décelable dans 10 g
Germes Totaux	< 500000 UFC/g

## Ranch Master® Hamburger 100 g

Code article: 7112700

### 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 moutarde
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-	
Anhydride sulfureux et sulfites (>10mg/kg ou 10mg/l, en SO <sub>2</sub> )	-	
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.

### 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.