FICHE TECHNIQUE



HIT Schlemmer Hacksteak 180 g

Code article: 8481800

Dénomination commerciale: Steak haché à base de viande de bœuf, épicé, cru, surgelé.

Ingrédients: viande de bœuf (78 %), ŒUFS, eau, farine de BLÉ, oignons, sel,

épices (contiennent du CÉLERI, farine de MOUTARDE), levure,

LACTOSE

Description du produit: Un classique en toute légèreté : haché de boeuf extrêmement tendre.

Son assaisonnement raffiné flatte les papilles des gourmets les plus

fins et vous fait gagner du temps au niveau de la préparation.

- 100 % viande de boeuf

- Longue durée de conservation

- Idéal en plat froid

État: cru

Régime particulier: sans alcool

Dimensions, surgelé: env. 152 x 101 mm (L x L x H)

Grammage: 180 g

Marque d'identification: DE - EHK 1471 - EG

Code EAN – Unité de Vente: 0

Code EAN – Colis: 4004074718003 **N° du tarif douanier:** 16025010

Date Limite d'Utilisation Optimale: 180 jours

Durée de vie résiduelle à livraison: 90 jours au moins

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

fois décongelé

Contenu du Colis: 180 g x 28 pièces = 5.04 kg

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

EE, HU, RO, SI

Colis: 1 x carton (carton), 331 mm x 221 mm x 150 mm, 198 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

Emballage Unités de Vente:

Poids Net Poids Brut

Par Unité de Vente: - kg - kg

Par Colis: 5.04 kg 5.266 kg

Page 1 sur 3 | Version FR67 édité avec AIS le 23.01.2024 16:30:17 | Le présent document a été établi par voie électronique et sa validité est authentifiée sans signature.

FICHE TECHNIQUE



HIT Schlemmer Hacksteak 180 g

Code article: 8481800

Nombre de cartons par couche: 12
Nombre de cartons par palette: 120
Poids Brut Palette: 651.92 kg
Hauteur Palette: 1650 mm

Conseils de 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.

Four: 190 °C 19:30 min., retourner après 15 min. Four mixte (chaleur sèche): 210 °C ca. 13 min.

Gril pliant: 180 °C ca. 07:30 min.

Poêle: 15-16 min., préchauffé, à feu moyen, en retournant

régulièrement

Four à convoyeur: 190 °C 13 min., retourner après 6:30 min. Plaque à rôtir: 180 °C 10:15 min., retourner après de 5:15 min.

Valeurs nutritionnelles: valeurs moyennes pour 100 g:

Énergie [kJ /kcal]: 933 / 224 Matières grasses [g]: 16 dont acides gras saturés [g]: 6.7 Glucides [g]: 2.8 dont sucres [g]: 8.0 Protéines [g]: 17 1.6 Sel [g]: Fibres alimentaires [g]: 0.5

Données microbiologiques:

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

Page 2 sur 3 | Version FR67 édité avec AIS le 23.01.2024 16:30:17 | Le présent document a été établi par voie électronique et sa validité est authentifiée sans signature.

FICHE TECHNIQUE



HIT Schlemmer Hacksteak 180 g

Code article: 8481800

Informations sur les allergènes:

Allergènes		Désignation précise
Céréales contenant du gluten et produits à base de	+	farine de blé
céréales		
Crustacés et produits à base de crustacés	1	
Œufs et produits à base d'œufs	+	œuf de poule
Poissons et produits à base de poissons	1	
Arachides et produits à base d'arachides	•	
Soja et produits à base de soja	ı	
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	+	lactose
Fruits à coque et produits à base de fruits à coque	ı	
Céleri et produits à base de céleri	+	céleri
Moutarde et produits à base de moutarde	+	farine 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

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.

La composition et l'étiquetage du produit sont conformes aux exigences légales en vigueur en Allemagne et dans l'Union Européenne.