

## Umami Master Burger 110 g

Code article: 8546000

<b>Dénomination commerciale:</b>	Burger végétal à base de flocons d'avoine et de champignons, cuit, surgelé.
<b>Ingrédients:</b>	champignons (25 %) (shiitakés, champignons), eau, flocons d'AVOINE (12 %), oignons, huile végétale (colza, tournesol), protéines de BLÉ, cébette, tomates séchées, amidon de FROMENT, épices, farine de BLÉ, sel, tomates, protéine végétale hydrolysée (maïs, colza, tournesol), épaississant (méthylcellulose), arôme naturel, poudre de champignons
<b>Description du produit:</b>	<p>Maître des sens : un burger juteux à base de champignons et de shiitakes grillés et de tomates séchées. Consistance riche, au goût naturellement caractéristique de champignon. Pour une saveur umami sans compromis !</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 100 % végétal : le mariage du champignon et de la tomate</li><li>- Un goût umami riche</li><li>- Texture juteuse naturelle</li></ul>
<b>État:</b>	cuit
<b>Régime particulier:</b>	sans alcool, sans ingrédients contenant du lactose, vegan
<b>Dimensions, surgelé:</b>	env. (L x L x H)
<b>Grammage:</b>	110 g
<b>Marque d'identification:</b>	nicht erforderlich / not required
<b>Code EAN – Unité de Vente:</b>	4004074003338
<b>Code EAN – Colis:</b>	4004074003321
<b>N° du tarif douanier:</b>	21069098
<b>Date Limite d'Utilisation Optimale:</b>	450 jours
<b>Durée de vie résiduelle à livraison:</b>	120 jours au moins
<b>Conditions de conservation:</b>	Transport et entreposage à -18 °C.; ne pas recongeler le produit une fois décongelé
<b>Contenu du Colis:</b>	4 x 1,1 kg = 4,4 kg (1,1 kg = 9 - 11 pièces)
<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 170 mm, 212 g 1 x étiquette en carton (papier), 200 mm x 130 mm, 4 g 1 x étiquette code EAN (papier), 100 mm x 58 mm, 1 g
<b>Emballage Unités de Vente:</b>	4 x sachet (film LDPE imprimé), 320 mm x 300 mm x 40 mm, 15 g

# FICHE TECHNIQUE



Impulses. Success. Emotions.

## Umami Master Burger 110 g

Code article: 8546000

	Poids Net	Poids Brut
Par Unité de Vente:	1.1 kg	1.115 kg
Par Colis:	4.400 kg	4.677 kg
Nombre de cartons par couche:	12	
Nombre de cartons par palette:	108	
Poids Brut Palette:	525.116 kg	
Hauteur Palette:	1680 mm	

**Conseils de préparation:** Préparer le produit en état surgelé. Le temps de préparation peut varier en fonction de la puissance de l'appareil.  
Four mixte (chaleur sèche): 200 °C 7 - 7:30 min.  
Plaque à rôtir: 180 °C ca. 12 min., en retournant régulièrement

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

Énergie [kJ /kcal]:	824 / 198
Matières grasses [g]:	11
dont acides gras saturés [g]:	1.0
Glucides [g]:	13
dont sucres [g]:	3.0
Protéines [g]:	10
Sel [g]:	1.4
Fibres alimentaires [g]:	3.3

### Données microbiologiques:

E. coli	< 100 UFC/g
Entérobactéries	< 1000 UFC/g
Germes Totaux	< 100000 UFC/g
Salmonelles	non décelable dans 25 g
Staphylocoque doré	< 100 UFC/g

# FICHE TECHNIQUE



Impulses. Success. Emotions.

## Umami Master Burger 110 g

Code article: 8546000

### Informations sur les allergènes:

Allergènes		Désignation précise
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	+	amidon de froment, flocons d'avoine, farine de blé, protéines de blé
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 SO <sub>2</sub> )	-	
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.