

# SPECIFICHE DEL PRODOTTO



Impulses. Success. Emotions.

## HIT Schlemmer Hacksteak 125 g

N° articolo: 8481600

<b>Denominazione commerciale:</b>	Svizzera di carne di manzo, insaporita, cruda, surgelata.	
<b>Ingredienti:</b>	carne di manzo (78 %), UOVA, acqua, farina di FRUMENTO, cipolle, sale per alimenti, spezie (contiene SADANO, farina di SENAPE), lievito, LATTOSIO	
<b>Descrizione del prodotto:</b>	L'appetitoso classico: succulenta svizzera di manzo morbida al palato. Il raffinato condimento soddisfa i palati più fini e fa risparmiare tempo per la preparazione.  - 100 % carne di manzo - Lunga durata - Ricetta fredda ideale	
<b>Stato:</b>	crudo	
<b>Dietetico:</b>	senza alcool	
<b>Misure, surgelato:</b>	ca. 128 x 84 mm (L x L x A)	
<b>Peso pezzo:</b>	125 g	
<b>Marchiatura d'identificazione:</b>	DE - EHK 1471 - EG	
<b>Codice EAN unità vendita:</b>	0	
<b>Codice EAN imballaggio esterno:</b>	4004074712513	
<b>Tariffa doganale – n°:</b>	16025010	
<b>Da consumarsi preferibilmente entro:</b>	180 giorni	
<b>Durata residua alla consegna:</b>	90 giorni	
<b>Condizioni di immagazzinamento:</b>	Trasporto e immagazzinamento a -18 °C.; il prodotto scongelato non deve essere ricongelato	
<b>Unità per imballaggio esterno:</b>	125 g x 40 pezzi = 5,0 kg	
<b>Lingue sulla imballaggio:</b>	DE, GB, FR, NL, IT, ES, PT, DK, SE, FI, NO, GR, TR, PL, SK, CZ	
<b>Imballaggio esterno:</b>	Verifica la disposizioni del tuo commune. 1 x cartone (cartone), 331 mm x 221 mm x 150 mm, 198 g 1 x busta interna (pellicola HDPE non stampata), 370 mm x 256 mm x 550 mm, 20 g 2 x etichetta di cartone (carta), 200 mm x 130 mm, 4 g	
<b>Confezioni per unità di vendita:</b>	<b>Peso netto</b>	<b>Peso lordo</b>
<b>Per unità di vendita:</b>	- kg	- kg
<b>Per imballaggio esterno:</b>	5.00 kg	5.226 kg

# SPECIFICHE DEL PRODOTTO



Impulses. Success. Emotions.

## HIT Schlemmer Hacksteak 125 g

N° articolo: 8481600

<b>Cartone per strato:</b>	12
<b>Cartone per pallet:</b>	120
<b>Peso lordo per pallet:</b>	647.12 kg
<b>Altezza pallet:</b>	1650 mm

### Consigli per la preparazione:

Preparare il prodotto senza scongelarlo. Consumare solo ben cotto per favore. Il tempo di preparazione può variare a seconda della potenza dell'apparecchio.

Forno: 190 °C 21-22 min., girare dopo 16 min.

Combi-vapore (calore secco): 210 °C ca. 11 min.

Griglia a contatto: 180 °C ca. 07:30 min.

Padella: 9-10 min., preriscaldato, a fuoco medio, girando di tanto in tanto

Forno a passaggio continuo : 190 °C 12 min., girare dopo 6 min.

Piastra: 180 °C 9:30 min., girare dopo 5 min.

### Valori nutrizionali: 100 g contengono in media:

Energia [kJ /kcal]:	933 / 224
Grassi [g]:	16
di cui acidi grassi saturi [g]:	6.7
Carboidrati [g]:	2.8
di cui zuccheri [g]:	0.8
Proteine [g]:	17
Sale [g]:	1.6
Fibre [g]:	0.5

### Dati microbiologici:

E. coli	< 5000 UFC/g
Germi totali	< 500000 UFC/g
Salmonelle	non accertabile in 10 g

# SPECIFICHE DEL PRODOTTO



Impulses. Success. Emotions.

## HIT Schlemmer Hacksteak 125 g

N° articolo: 8481600

### Informazioni sugli allergeni:

Allergene		Denominazione precisa
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	+	farina di frumento
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-	
Uova e prodotti a base di uova	+	uovo di gallina
Pesce e prodotti a base di pesce	-	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-	
Soia e prodotti a base di soia	-	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	+	lattosio
Frutta a guscio e prodotti derivati	-	
Sedano e prodotti a base di sedano	+	sedano
Senape e prodotti a base di senape	+	farina di senape
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	-	
Anidride solforosa e solfiti (>10mg/kg o 10mg/l, come SO <sub>2</sub> )	-	
Lupini e prodotti a base di lupini	-	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-	

+ = presente / - = non presente

### Dichiarazione GVO:

Il prodotto non è soggetto ad alcun obbligo di etichettatura in base ai regolamenti UE 1829/2003/CE e 1830/2003/CE sull'etichettatura e la tracciabilità di alimenti e mangimi geneticamente modificati.

Relativamente alla sua composizione ed etichettatura il prodotto è conforme ai requisiti legali in vigore in Germania e nell'UE.