PRODUKT SPEZIFIKATION



HITBURGER® Plus 62,5 g

Artikel-Nr.: 8501900

Verkehrsbezeichnung: Hamburger, gewürzt, roh, tiefgefroren.

Zutaten: Rindfleisch (97 %), Gewürze (enthalten SENFMEHL), Speisesalz,

Aroma, Gewürzextrakt

Produktbeschreibung: Flink servierter Kassenschlager: Durch seine unverkennbare

Waffeloptik ist eine blitzschnelle Zubereitung garantiert. Seine würzige

"Hot"-Note macht ihn so beliebt. Unser heißer Bestseller! Roh,

gewürzt.

Beschaffenheit: rol

Kostform: ohne Alkohol, ohne glutenhaltige Zutaten, ohne laktosehaltige Zutaten

Abmessungen, TK: ca. 112 x 95 mm (L x B x H)

Stückgewicht: 62,5 g

Identitätskennzeichen: DE - EHK 1471 - EG

EAN – Verkaufseinheit: 0

EAN – Umverpackung: 4004074106251 **Zolltarifnummer:** 16025010

Mindesthaltbarkeit: 180 Tage
Restlaufzeit bei Anlieferung: 90 Tage

Lagerbedingungen: Transport und Lagerung bei -18 °C; nach dem Auftauen nicht wieder

einfrieren

Aufbau Umverpackung: 62,5 g x 80 Stück = 5,0 kg

Sprachen auf Verpackung: DE, GB, FR, NL, IT, ES, PT, DK, SE, FI, NO, GR, TR, PL, SK, CZ

Umverpackung: 1 x Karton (Pappe), 331 mm x 221 mm x 162 mm, 171 g

1 x Innenbeutel (unbedruckte Folie HDPE), 360 mm x 256 mm x 480

mm, 13 g

2 x Kartonetikett (Papier), 200 mm x 130 mm, 4 g

Verpackung VE:

Nettogewicht Bruttogewicht

Pro VE: - kg - kg

Pro Umverpackung: 5,00 kg 5,192 kg

Karton pro Lage: 12
Karton pro Palette: 120
Bruttogewicht Palette: 643,04 kg
Palettenhöhe: 1770 mm

Seite 1 von 3 | Version DE50 generiert durch AIS am 05.11.2019 13:08:03 | Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

PRODUKT SPEZIFIKATION



HITBURGER® Plus 62,5 g

Artikel-Nr.: 8501900

Zubereitungsempfehlung: Produkt unaufgetaut zubereiten. Nur durchgegart verzehren. Die

Zubereitungszeit kann je nach Geräteleistung variieren.

Klappgrill: 180 °C ca. 01:40 Min.

Pfanne: 6-7 Min., vorgeheizt, bei mittlerer Hitze, mehrmals wenden

Impinger: 190 °C 5:30 Min., nach 2:45 Min. wenden Bratplatte: 180 °C 3:15 Min., nach 1:45 Min. wenden

Nährwerte: 100 g enthalten durchschnittlich:

Energie [kJ /kcal]: 1115 / 268 Fett [g]: 21 davon gesättigte Fettsäuren [g]: 9,0 Kohlenhydrate [g]: 8,0 davon Zucker [g]: 0,4 Eiweiß [g]: 19 1,2 Salz [g]: Ballaststoffe [g]: 0,1

Mikrobiologische Daten:

E. coli < 5000 KBE/g
Gesamtkeimzahl < 500000 KBE/g
Salmonellen in 10 g nicht nachweisbar

Seite 2 von 3 | Version DE50 generiert durch AIS am 05.11.2019 13:08:03 | Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

PRODUKT SPEZIFIKATION



HITBURGER® Plus 62,5 g

Artikel-Nr.: 8501900

Allergeninformation:

| Allergene | | Bestandteile |
|--|---|--------------|
| Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse | 1 | |
| Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | ı | |
| Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse | ı | |
| Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse | ı | |
| Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | ı | |
| Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse | - | |
| Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Lactose) | - | |
| Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse | - | |
| Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse | - | |
| Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse | + | Senfmehl |
| Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse | - | |
| Schwefeldioxid und Sulphite (>10mg/kg oder 10mg/l, als SO2) | - | |
| Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse | - | |
| Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | - | |

^{+ =} enthalten / - = nicht enthalten

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe (gemäß §9 ZZuIV):

Keine

GVO - Erklärung:

Das Produkt unterliegt keiner Kennzeichnungspflicht gemäß den EU-Verordnungen 1829/2003/EG und 1830/2003/EG zur Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Lebens- und Futtermitteln.

Das Produkt entspricht in seiner Zusammensetzung und Kennzeichnung den in Deutschland und der EU geltenden rechtlichen Anforderungen.

Seite 3 von 3 | Version DE50 generiert durch AIS am 05.11.2019 13:08:03 | Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.