

PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

Mac'n'Cheese Burger 130 g

Artikel-Nr.: 8545800

Verkehrsbezeichnung:	Burger aus Nudeln und Käse, paniert, gegart, tiefgefroren.
Zutaten:	SCHMELZKÄSEZUBEREITUNG (26 %) (Wasser, CHEDDAR, KÄSE, BUTTER, MILCHEIWEISS, MOLKENPULVER, modifizierte Stärke, Schmelzsalze (E452, E339), Speisesalz, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), Gewürzextrakte (Paprika, Curcuma)), Nudeln (23 %) (Wasser, HARTWEIZENGRIESS), WEIZENMEHL, Wasser, Sonnenblumenöl, Cornflakes (Mais; Zucker; Speisesalz; Emulgator: Lecithin), Stärke, Hefe, Speisesalz, Backtriebmittel (Natriumcarbonate), WEIZENGLUTEN, Gewürze, natürliches Aroma, Chipotle-Chili, Tomatenmark, Zwiebeln, Zucker, Säuerungsmittel (Essigsäure)
Produktbeschreibung:	Wow-Faktor für Ihre Karte: Mac'n'Cheese, die Leibspeise der Amerikaner, als Burger-Kreation! Maccaroni und schmelzender Käse in knuspriger Panade – das klickt als Single Patty, Topping oder Side Dish. - Maccaroni mit zartem Cheesy Schmelz - Crunchy Mixpanade, milde Schärfe - Multitalent mit langer Standzeit
Beschaffenheit:	vorgebacken
Kostform:	ohne Alkohol, vegetarisch
Abmessungen, TK:	ca. (L x B x H)
Stückgewicht:	130 g
Identitätskennzeichen:	nicht erforderlich / not required
EAN – Verkaufseinheit:	4004074003437
EAN – Umverpackung:	4004074003420
Zolltarifnummer:	21069098
Mindesthaltbarkeit:	450 Tage
Restlaufzeit bei Anlieferung:	120 Tage
Lagerbedingungen:	Transport und Lagerung bei -18 °C; nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren
Aufbau Umverpackung:	4 x 1,3 kg = 5,2 kg (1,3 kg = 9 - 11 Stück)
Sprachen auf Verpackung:	DE, GB, FR, NL, IT, ES, PT, DK, SE, FI, NO, GR, TR, PL, SK, CZ, EE, HU, RO, SI
Umverpackung:	1 x Karton (Pappe), 393 mm x 263 mm x 146 mm, 219 g 1 x Kartonetikett (Papier), 180 mm x 120 mm, 2 g
Verpackung VE:	4 x Beutel (bedruckte Folie LDPE), 380 mm x 250 mm x 40 mm, 15 g

PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

Mac'n'Cheese Burger 130 g

Artikel-Nr.: 8545800

	Nettogewicht	Bruttogewicht
Pro VE:	1,3 kg	1,315 kg
Pro Umverpackung:	5,200 kg	5,481 kg
Karton pro Lage:	9	
Karton pro Palette:	108	
Bruttogewicht Palette:	611,948 kg	
Palettenhöhe:	1902 mm	
Zubereitungsempfehlung:	Produkt unaufgetaut zubereiten. Die Zubereitungszeit kann je nach Geräteleistung variieren. Kombidämpfer (trockene Hitze): 210 °C ca. 10 Min. Fritteuse: 175 °C ca. 3:30 Min.	

Nährwerte: 100 g enthalten durchschnittlich:

Energie [kJ /kcal]:	1046 / 249
Fett [g]:	11
davon gesättigte Fettsäuren [g]:	5,2
Kohlenhydrate [g]:	29
davon Zucker [g]:	5,2
Eiweiß [g]:	7,6
Salz [g]:	1,4
Ballaststoffe [g]:	2,1

Mikrobiologische Daten:

E. coli	< 100 KBE/g
Enterobacteriaceae	< 1000 KBE/g
Gesamtkeimzahl	< 100000 KBE/g
S. aureus	< 100 KBE/g
Salmonellen	in 25 g nicht nachweisbar

PRODUKT SPEZIFIKATION



Mac'n'Cheese Burger 130 g Artikel-Nr.: 8545800

Allergeninformation:

Allergene		Bestandteile
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	+	Hartweizengrieß, Weizengluten, Weizenmehl
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Lactose)	+	Milcheiweiß, Käse, Molkenpulver, Butter
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Schwefeldioxid und Sulphite (>10mg/kg oder 10mg/l, als SO ₂)	-	
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	

+ = enthalten / - = nicht enthalten

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe (gemäß §5 LMZDV zuvor §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.