# PRODUKT SPEZIFIKATION



Smash Burger 80 g Artikel-Nr.: 5000313

**Verkehrsbezeichnung:** Zerkleinertes Rindfleisch zur Herstellung von Hamburgern, roh,

tiefgefroren.

Zutaten: Rindfleisch (99 %), Speisesalz, Gewürzextrakt

Produktbeschreibung: Smash it Baby! Der Trend-Burger kommt extra dünn und mega

knusprig auf das Bun. Aufgetautes oder tiefgekühltes Patty dank Smash-Ready™-Technologie beim Braten einfach flach drücken − Smash! Neue Zielgruppe, höhere Marge, mehr Individualisierung.

Sehr schnell zubereitet (gekühlt oder tiefgekühlt)Geringer Wareneinsatz und mehr Gewinn-Marge

- Neues Burgererlebnis: Ob solo oder double - super dünn und

knusprig

Beschaffenheit: roh

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

Zutaten

**Abmessungen, TK:** ca.  $(L \times B \times H)$ 

Stückgewicht: 80 g

Identitätskennzeichen: DE - EHK 1471 - EG

EAN – Verkaufseinheit: 0

**EAN – Umverpackung:** 4004074008289 **Zolltarifnummer:** 02013000

Mindesthaltbarkeit: 180 Tage
Restlaufzeit bei Anlieferung: 90 Tage

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

einfrieren

**Aufbau Umverpackung:** 80 g x 54 Stück = 4,32 kg

Sprachen auf Verpackung: DE, GB, FR, NL, IT, ES, DK, SE, FI, GR, RO

**Umverpackung:** 1 x Karton (Pappe), 331 mm x 221 mm x 160 mm, 205 g

1 x Innenbeutel (unbedruckte Folie HDPE), 370 mm x 256 mm x 550

mm, 20 g

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

Verpackung VE:

Nettogewicht Bruttogewicht

Pro VE: - kg - kg

**Pro Umverpackung:** 4,320 kg 4,553 kg

Seite 1 von 3 | Version DE3 generiert durch AIS am 22.07.2024 21:01:03 | Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

# PRODUKT SPEZIFIKATION



Smash Burger 80 g Artikel-Nr.: 5000313

Karton pro Lage:12Karton pro Palette:120Bruttogewicht Palette:566,36 kgPalettenhöhe:1750 mm

**Zubereitungsempfehlung:** Artikel nicht zum direkten Verzehr geeignet! Produkt tiefgefroren

zubereiten. Nur durchgegart verzehren. Die Zubereitungszeit kann je

nach Geräteleistung variieren.

Bratplatte: 210 °C ca. 4 Min., Von jeder Seite anbraten, zu der bevorzugten Dicke flachdrücken und von jeder Seite fertig braten. Abgedeckt im Kühlschrank ca. 3 Stunden antauen (maximale Fleischtemperatur 2 °C). Am Tag des Auftauens zu verwenden.

Aufgetaut: Bei 210 °C ca. 2 Min.

#### Nährwerte: 100 g enthalten durchschnittlich:

Energie [kJ /kcal]: 1122 / 270

Fett [g]: 22
davon gesättigte Fettsäuren [g]: 9,4
Kohlenhydrate [g]: 0,1
davon Zucker [g]: 0,0
Eiweiß [g]: 18
Salz [g]: 0,25
Ballaststoffe [g]: 0,0

### Mikrobiologische Daten:

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

Seite 2 von 3 | Version DE3 generiert durch AIS am 22.07.2024 21:01:03 | Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

# PRODUKT SPEZIFIKATION



# Smash Burger 80 g

Artikel-Nr.: 5000313

### Allergeninformation:

Allergene		Bestandteile
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	1	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	ı	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	ı	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
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	-	
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	-	

<sup>+ =</sup> 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.

Seite 3 von 3 | Version DE3 generiert durch AIS am 22.07.2024 21:01:03 | Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.