

PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

Giant Burger 226 g

Artikel-Nr.: 8500500

Verkehrsbezeichnung:	Hamburger, gewürzt, roh, tiefgefroren.	
Zutaten:	Rindfleisch (98 %), Speisesalz, Gewürze (enthalten SENFMEHL), Aroma, Gewürzextrakt	
Produktbeschreibung:	„EATertainment“ pur: Nicht nur in der Szenegastronomie sorgt unser Größter für riesiges Hallo. Seine inneren Werte: supersaftig, milde Würze, besondere Beef-Note. - Der beliebteste Burgergeschmack Deutschlands - Großer Durchmesser – großes EATertainment - Bereits gewürzt – Sicherheit und Einfachheit im Handling garantiert	
Beschaffenheit:	roh	
Kostform:	ohne Alkohol, ohne glutenhaltige Zutaten, ohne laktosehaltige Zutaten	
Abmessungen, TK:	ca. 165 x 148 mm (L x B x H)	
Stückgewicht:	226 g	
Identitätskennzeichen:	DE - EHK 1471 - EG	
EAN – Verkaufseinheit:	0	
EAN – Umverpackung:	4004074011968	
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:	226 g x 20 Stück = 4,52 kg	
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), 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:	4,52 kg	4,753 kg

PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

Giant Burger 226 g

Artikel-Nr.: 8500500

Karton pro Lage:	12
Karton pro Palette:	120
Bruttogewicht Palette:	590,36 kg
Palettenhöhe:	1750 mm

Zubereitungsempfehlung:	Artikel nicht zum direkten Verzehr geeignet! Produkt tiefgefroren zubereiten. Nur durchgegart verzehren. Die Zubereitungszeit kann je nach Geräteleistung variieren. Kontaktgrill: 180 °C ca. 04:00 Min. Pfanne: ca. 13 Min., vorgeheizt, mehrmals wenden Impinger: 190 °C 12 Min., nach 6 Min. wenden Bratplatte: 180 °C 8 Min., nach 4:30 Min. wenden
--------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Nährwerte: 100 g enthalten durchschnittlich:

Energie [kJ /kcal]:	1168 / 282
Fett [g]:	23
davon gesättigte Fettsäuren [g]:	9,7
Kohlenhydrate [g]:	0,6
davon Zucker [g]:	0,2
Eiweiß [g]:	18
Salz [g]:	1,2
Ballaststoffe [g]:	0,1

Mikrobiologische Daten:

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

PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

Giant Burger 226 g Artikel-Nr.: 8500500

Allergeninformation:

Allergene		Bestandteile
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
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)	-	
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 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.