



EAN: 05411781001790 (CE)
MC: NL

Numéro d'article: 292

Origine

CountryOfOriginId: Belgique

Appellation légale: Produit de viande cuite à base de poulet, porc et cheval

Ingrédients

Viande de poulet séparée mécaniquement 44%, eau, lard de porc 17%, chapelure (farine de BLE, eau, levure, sel), viande de cheval 8%, sel, amidon de BLE, hydrolysat de protéine de SOJA, poudre de légumes (oignon), arôme, légumes sec (oignon), épices, émulsifiant (E 450i, E 450iii, E452ii), exhausteur de goût (E 621), antioxydant (E 316), acidifiant (E 330).

*Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)*

Allergènes

Avec +	Peut contenir +/-	Sans pour autant -	Non livrés 0
les céréales contenant du gluten	+	arachides	- pistache -
blé	+	soja	+ noix de macadamia -
seigle	0	lait	+/- céleri -
orge	0	fruits à coque	- moutarde -
avoine	0	amande	- sésame -
épautre	0	noisette	- sulfites -
kamut	0	noix	- lupin -
crustacés	-	noix de cajou	- mollusques -
oeufs	+/-	noix de pécan	-
poisson	-	noix du brésil	-

Valeur nutritionnelle

	Product
	Par 100 (g)
Énergie (kJ/kcal)	911 / 218
Matières grasses	14 g
dont acides gras saturés	4.9 g
Glucides	8.2 g
dont sucres	0.9 g
Protéines	13.5 g
Sel	2 g

Méthode de préparation

Faire frire

Friteuse: Congelé: 4 minutes à 170°C. Décongelé: 3 minutes à 170°C. Four à chaleur tournante: Congelé: 12 Minutes dans un four préchauffé à 200°C. Décongelé: 10 Minutes dans un four préchauffé à 200°C. Airfryer : Congelé: 8 minutes à 200°C. Décongelé: 6 minutes à 200°C. Convient également pour combi-steamer

Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)

Conditions de stockage

Trajet	Conditions de stockage	Température (°C)	Période
après production	congelé	-18°C - -15°C	248 jour(s)
<i>Remarque:</i>			
réception grossiste	inconnu		121 jour(s)
<i>Remarque:</i>			
Remarque générale pour tous les conditions de conservation			
Technique de conservation			
Consignes d'usage sur l'étiquette	CONSERVATION. Dans le réfrigérateur : 48 heures. Dans la congélateur - 18°C : voir sur le côté NE PAS RECONGELER APRÈS DÉCONGÉLATION. Chauffer jusqu'au cœur du produit. Ne pas décongeler dans la boîte.		
Consignes de conservation sur l'étiquette	CONSERVATION. Dans le réfrigérateur : 48 heures. Dans la congélateur - 18°C : voir sur le côté NE PAS RECONGELER APRÈS DÉCONGÉLATION.		
Type de date d'expiration			
Date d'expiration de l'emplacement sur l'emballage			

Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).

La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)

Logistique

Hiérarchie logistique

unité de consommation - 05411781001790 - frikandel best bite 40x85g Vanreusel

Détails logistiques

unité de consommation

Nom d'article	frikandel best bite 40x85g Vanreusel
Appellation courte	frikandel best bite 85g surgelé
EAN	05411781001790
Numéro d'article producteur	292
Code Intrastat	16023230
Numéro CE	
Emballage (L x l x H)	box (18.5cm x 26cm x 9.6cm)
Quantité estimée	Ne pas remplir
Contenu net	40 pièces
Poids net	3400 g
Poids brut	3550 g
Poids net égoutté	
Nombre de portions par emballage	40
Min nombre de portions dans l'emballage	
Max nombre de portions dans l'emballage	

palette

Palette (palette + charge) (L x l x H)	euro palette (120cm x 80cm x 139.8cm)
Poids net	
Poids brut	823 kg
Nombre d'unités sur une palette	234
Nombre de boîtes par couche	18
Nombre de couches par palette	13

Information de contact

Beltaste Hamont

Lozenweg 30 - 3930 Hamont-Achel

Service à la clientèle

Spécifications modifiées à 2025-01-31 par le producteur

Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).

La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)

v1.5.5 prodpp200935dl2exly1ln4

*Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)*