



EAN: 05411781001875 (CE)
MC: NL

Numéro d'article: 556

Origine

CountryOfOriginId: Belgique

Appellation légale: profburger 100g surgelé

Ingrédients

Viande de poulet séparée mécaniquement 33 %, viande de cheval 20 %, eau, lard de porc 13 %, chapelure (farine de BLE, eau, levure, sel), légumes secs (oignon, poivron, poireau), sel, hydrolysat de protéines SOJA, herbes, épices, poudre de légumes (ail), amidon (BLE, pomme de terre), mélasse, dextrose, sauce SOJA (eau, haricots SOJA, BLE, sel), vinaigre naturel, sel de salmiac, émulsifiant (E 450i, E 450iii, E 452ii), 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)	811 / 194
Matières grasses	10 g
dont acides gras saturés	3.8 g
Glucides	9 g
dont sucres	1.5 g
Protéines	14 g
Sel	1.9 g

Méthode de préparation

Friteuse: Congelé: 4 minutes à 170°C. Décongelé: 3 minutes à 170°C. Airfryer: Congelé: 10 minutes à 200°C. Décongelé: 8 minutes à 200°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. 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	inconnu	-18°C - -15°C	248 jour(s)
<i>Remarque:</i>			
réception grossiste	inconnu		121 jour(s)
<i>Remarque:</i>			
après l'ouverture	inconnu		2 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 - 05411781001875 - profburger VR 30x100g

Détails logistiques

unité de consommation

Nom d'article	profburger VR 30x100g
Appellation courte	profburger 100g surgelé
EAN	05411781001875
Numéro d'article producteur	556
Code Intrastat	16023230
Numéro CE	
Emballage (L x l x H)	box (22cm x 31.5cm x 7.8cm)
Quantité estimée	Ne pas remplir
Contenu net	30 pièces
Poids net	3000 g
Poids brut	3145 g
Poids net égoutté	
Nombre de portions par emballage	30
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 132cm)
Poids net	
Poids brut	591 kg
Nombre d'unités sur une palette	180
Nombre de boîtes par couche	12
Nombre de couches par palette	15

Information de contact

Beltaste Hamont

Lozenweg 30 3930 Hamont-Achel

Service à la clientèle

Spécifications modifiées à 2023-11-06 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 prodpp200937dl2exly1ln4

*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 \(En anglais\)](#)*