

EAN: 05407004781143 (CE)
MC: NL

Numéro d'article: 1002

Origine

CountryOfOriginId: Belgique

Appellation légale: Produit de viande cuite à base de poulet et de boeuf

Ingrédients

Poulet *63% (viande séparée mécaniquement, collagène), eau, chapelure (farine de BLE, eau, levure, sel), graisse de bœuf* 3%, sel, amidon de BLE, hydrolysate de protéine de SOJA, légumes sec (oignon), poudre végétale (oignon), épices, exhausteur de goût: E621, émulsifiants: E450 i,E450iii, E452ii, antioxydant:E316, acidifiant:E330
*Viande abbatu de selon des rituels islamiques

Allergènes

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

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 \(En anglais\)](#)

Valeur nutritionnelle

	Product
	Par 100 (g)
Énergie (kJ/kcal)	980 / 234
Matières grasses	15 g
dont acides gras saturés	5.4 g
Glucides	11 g
dont sucres	1 g
Protéines	11 g
Sel	2.1 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.

Conditions de stockage

Trajet	Conditions de stockage	Température (°C)	Période
après production	congelé	-18°C - -18°C	365 jour(s)

Remarque:

réception grossiste	inconnu	248 jour(s)
---------------------	---------	-------------

Remarque:

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 - 05407004781143 - Frikandel halal belgout 40X85g

Détails logistiques

unité de consommation

Nom d'article	Frikandel halal belgout 40X85g
Appellation courte	frikandel halal 85g surgelé
EAN	05407004781143
Numéro d'article producteur	1002
Code Intrastat	16023230
Numéro CE	
Emballage (L x l x H)	box (19.2cm x 26cm x 9.3cm)
Quantité estimée	Ne pas remplir
Contenu net	40 pièces
Poids net	3400 g
Poids brut	3505 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 136cm)
Poids net	
Poids brut	845 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 2025-06-11 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 prodpp2889857dl2exly1ln4

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