Fiche technique

63100/00 CHANVRE BURGER AUX LENTILLES 6X150G BG

Produit	BURGERS
Description	burger chanvre aux lentilles
Spécifique	Vegan, garder au frais
Utilisation	Réchauffer sans matière grasse sur un gril chaud (3-5 min), frire dans la poêle avec un peu d'huile (3min de chaque côté), éventuellement dans le four ou la friteuse
Ingrédients	pandan riz cuit*, carottes*, épinards*, graines de chanvre décortiquées* (10,6%), oignon*, lentilles cuites* (10%), huile de tournesol*, flocons de riz*, amidon de riz*, protéine de pois*, sel marin, persil*, poudre d'ail*, poivre noir*
Durée de conservation	49 jours
conserver à	MAX 7°C
Poids net	150 g
EAN-code	5412500980143
Code barres boîte	5412500980150

L'emballage primaire

L'emballage	
Dimension (l x la x h)	185 x 135 x 25 MM
Poids net	150 g
Poids tare	17 g
Poids brut	167 g

6 pièces par boîte

192 cartons par palette Euro

1152 pièces par palette Euro

215 kg par palette Euro

Suremballage

L'emballage	KA09 -Karton burgers per 6
Dimension (l x la x h)	288 x 193 x 76 MM
Poids net	900 g
Poids tare	222 g
Poids brut	1122 g
Quantité de couche par palette Euro	16
Quantité de suremballage par couche	12

Valeur nutritive

Valeur énergétique (kcal)	252	kcal
Lipides (g)	13,1	(g)/100g
Protéines (g)	8,7	(g)/100g
Glucides (g)	23,5	(g)/100g

Valeur énergétique (kJ)	1053	kJ
Sucres (g)	1,5	(g)/100g
Sel (g)	1	(g)/100g
Acides gras saturé (%)	1,3	(g)/100g

Fiche technique

63100/00 CHANVRE BURGER AUX LENTILLES 6X150G BG

Indicateur	But	Tolérance	Valeur fin durée de conservation
Fermenter	0	<10	<10
Bactéries lactiques	0	<10	<10
Moisissures	0	<10	<10
Micro-organismes aérobies	<100	<10000	<1000000
Streptocoques fécaux	<10	<100	<1000
Staphylocoques à coagulase positive	<10	<100	<1000
Bacillus cereus	<100	<1000	<100000
Salmonella spp.	absent dans 25 g	absent dans 25 g	absent dans 25 g
Listeria monocytogenes	absent dans 25 g	absent dans 25 g	absent dans 25 g
Anaérobies sulfitiques réducteurs	<10	<1000	<100000
E. coli	<10	<10	<100

Réclamations

- ✓ Régime végétarien
- ✓ Régime végétalien
- ✓ Sans OGM/génie génétique
- ✓ Sans ingrédients irradiés
- ✓ Sans animeaux
- A partir de lait cru

Aperçu des allergènes

Les allergènes avec un fond gris doivent être légalement requis sur l'étiquette

☐ Lait et produits laitiers	☐ Lactose	☐ Oeufs
☐ Avoine	☐ Soja	☐ Gluten
☐ Blé	☐ Seigle	☐ Saccharose
☐ Boeuf	☐ Porc	☐ Poulet
☐ Poisson	☐ Crustacés et mollusques	☐ Fructose
☐ Maïs	☐ Cacao	☐ Levure
☑ Légumineuses	☐ Noix	☐ Arachide
☐ Glutaminate	☐ Sulfite (E220 t/m E227)	☐ BHA/BHT (E320-E321)
☐ Parabens (E214 t/m E219)	☐ Colorants azoïques	☐ Tartrazin (E102)
☐ Jaune orangé (E110)	☐ Acide benzoïque (E210 t/m E213)	☐ Azorubine (E122)
☐ Amarante (E123)	☐ Cochenille rouge (E124)	☐ Acide sorbine (E200)
☐ Cannelle	☐ Vanilline	☐ Coriandre
☐ Céleri	☐ Umbelliferae	☐ Solanacées
☐ Orge	☑ Carotte	☐ Sésame
☐ Moutarde	☐ Lupin	☐ Mollusques