

# SPECIFICHE DEL PRODOTTO



Impulses. Success. Emotions.

## Umami Master Burger 110 g

N° articolo: 8546000

<b>Denominazione commerciale:</b>	Burger vegano a base di fiocchi d'avena e funghi, cotto, surgelato.
<b>Ingredienti:</b>	funghi (25 %) (funghi Shitake ( <i>Lentinula edodes</i> ), funghi champignon ( <i>Agaricus bisporus</i> )), acqua, fiocchi di AVENA (12 %), cipolle, olio vegetale (colza, girasole), proteine di FRUMENTO, scalogni, pomodori secchi, amido di FRUMENTO, spezie, farina di FRUMENTO, sale per alimenti, pomodori, proteina vegetale idrolizzata (mais, colza, girasole), addensante (metilcellulosa), aroma naturale, funghi in polvere
<b>Descrizione del prodotto:</b>	Master sensoriale: un hamburger morbido di funghi grigliati, funghi shiitake e pomodori secchi. Consistenza compatta e tipico gusto dei funghi. Umami: un piacere senza compromessi!  - 100% vegetale: funghi e pomodori - Tutto il gusto dell'Umami - Consistenza tenera e naturale
<b>Stato:</b>	cotto
<b>Dietetico:</b>	senza alcool, senza ingredienti contenenti lattosio, vegano
<b>Misure, surgelato:</b>	ca. (L x L x A)
<b>Peso pezzo:</b>	110 g
<b>Marchiatura d'identificazione:</b>	nicht erforderlich / not required
<b>Codice EAN unità vendita:</b>	4004074003338
<b>Codice EAN imballaggio esterno:</b>	4004074003321
<b>Tariffa doganale – n°:</b>	21069098
<b>Da consumarsi preferibilmente entro:</b>	450 giorni
<b>Durata residua alla consegna:</b>	120 giorni
<b>Condizioni di immagazzinamento:</b>	Trasporto e immagazzinamento a -18 °C.; il prodotto scongelato non deve essere ricongelato
<b>Unità per imballaggio esterno:</b>	4 x 1,1 kg = 4,4 kg (1,1 kg = 9 - 11 pezzi)
<b>Lingue sulla imballaggio:</b>	DE, GB, FR, NL, IT, ES, PT, DK, SE, FI, NO, GR, TR, PL, SK, CZ, EE, HU, RO, SI
<b>Imballaggio esterno:</b>	1 x cartone (cartone), 331 mm x 221 mm x 170 mm, 176 g 1 x etichetta di cartone (carta), 200 mm x 130 mm, 4 g 1 x etichetta codice EAN (carta), 100 mm x 58 mm, 1 g
<b>Confezioni per unità di vendita:</b>	4 x busta (pellicola LDPE stampata), 320 mm x 300 mm x 40 mm, 15 g

# SPECIFICHE DEL PRODOTTO



Impulses. Success. Emotions.

## Umami Master Burger 110 g

N° articolo: 8546000

	<b>Peso netto</b>	<b>Peso lordo</b>
<b>Per unità di vendita:</b>	1.1 kg	1.115 kg
<b>Per imballaggio esterno:</b>	4.400 kg	4.641 kg
<b>Cartone per strato:</b>	12	
<b>Cartone per pallet:</b>	108	
<b>Peso lordo per pallet:</b>	521.228 kg	
<b>Altezza pallet:</b>	1680 mm	

**Consigli per la preparazione:** Preparare il prodotto senza scongelarlo. Il tempo di preparazione può variare a seconda della potenza dell'apparecchio.  
Combi-vapore (calore secco): 200 °C 7 - 7:30 min.  
Piastra: 180 °C ca. 12 min., girando di tanto in tanto

### Valori nutrizionali: 100 g contengono in media:

Energia [kJ /kcal]:	824 / 198
Grassi [g]:	11
di cui acidi grassi saturi [g]:	1.0
Carboidrati [g]:	13
di cui zuccheri [g]:	3.0
Proteine [g]:	10
Sale [g]:	1.4
Fibre [g]:	3.3

### Dati microbiologici:

E. coli	< 100 UFC/g
Enterobatteriacee	< 1000 UFC/g
Germi totali	< 100000 UFC/g
Listeria monocytogenes	< 100 UFC/g
S. aureus	< 100 UFC/g
Salmonelle	non accertabile in 25 g

# SPECIFICHE DEL PRODOTTO



Impulses. Success. Emotions.

## Umami Master Burger 110 g

N° articolo: 8546000

### Informazioni sugli allergeni:

Allergene		Denominazione precisa
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	+	amido di frumento, fiocchi d'avena, farina di frumento, proteine di frumento
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-	
Uova e prodotti a base di uova	-	
Pesce e prodotti a base di pesce	-	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-	
Soia e prodotti a base di soia	-	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	-	
Frutta a guscio e prodotti derivati	-	
Sedano e prodotti a base di sedano	-	
Senape e prodotti a base di senape	-	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	-	
Anidride solforosa e solfiti ( >10mg/kg o 10mg/l, come SO <sub>2</sub> )	-	
Lupini e prodotti a base di lupini	-	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-	

+ = presente / - = non presente

### Dichiarazione GVO:

Il prodotto non è soggetto ad alcun obbligo di etichettatura in base ai regolamenti UE 1829/2003/CE e 1830/2003/CE sull'etichettatura e la tracciabilità di alimenti e mangimi geneticamente modificati.

Relativamente alla sua composizione ed etichettatura il prodotto è conforme ai requisiti legali in vigore in Germania e nell'UE.