

Hamburgers 100 gr. 30 st.

Datum afgifte 24-10-2019
Pagina 1



Merksnaam	Hamburgers 100 gr. 30 stuks
Code	500028
Versie	7.3 1901
EAN code CE	8715303500028

Contactinformatie

Producent	Topking Fingerfood
Adres	Algerastraat 16, 3125 BS Schiedam NL
Postcode	3125 BS
Plaats	Schiedam
Telefoon	+31 (0)10 5217900
E-mail	info@topking.nl

Productomschrijving

Hamburgers gemaakt met slagersvakmanschap

Ingrediëntendeclaratie

29% varkensvlees, 24% rundvlees, water, gewelde **soja**-eiwit, paneermeel [bevat **tarwe**], bamboe-, **tarwe**- en erwtvezel, **tarwe**zetmeel, stabilisator (E450, E451), suiker, conserveermiddel (E300), natuurlijk fruitextract, gedroogde glucosesiroop, groente [ui, paprika, prei, wortel], zout, specerijen [bevat **selderij**], rode bietextract, palmolie, **tarwe**bloem, aroma [bevat **tarwe**, **soja**], glucosestroop, rundervet, specerijen, maltodextrine, **selderij**blad

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

Voedingswaarde

	100 g	100 g
Energie	962 kJ	962 kJ
Energie	230 kcal	230 kcal
Vetten	16.8 g	16.8 g
- Verzadigd	6.3 g	6.3 g
Koolhydraten	5.7 g	5.7 g
- Suikers	1.1 g	1.1 g
Eiwitten	12.0 g	12.0 g
Zout	2.0 g	2.0 g

Hamburgers 100 gr. 30 st.

Datum afgifte
Pagina

24-10-2019
2



Afbeelding



Allergenen Informatie

Gluten
Tarwe

+

Hamburgers 100 gr. 30 st.

Datum afgifte 24-10-2019
Pagina 3



Rogge	-
Gerst	-
Haver	-
Spelt	-
Kamut	-
Schaaldieren	-
Ei	-
Vis	-
Aardnoten (pinda's)	-
Soja	+
Koemelk	-
Noten (schaalvruchten)	-
Amandelen	-
Hazelnoten	-
Walnoten	-
Cashewnoten	-
Pecannoten	-
Paranoten	-
Pistachenoten	-
Macademianoten	-
Selderij	+
Mosterd	-
Sesam	-
Zwavel dioxide en sulfieten (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedru	-
Lupine	-
Weekdieren	-
Lactose	-
Cacao	-
Glutamaat (E620 - E625)	-
Kippenvlees	-
Koriander	+
Maïs	+
Peulvruchten	+
Rundvlees	+
Varkensvlees	+
Wortel	+

Microbiologische kenmerken

	Normen < dan	Maximum (kve/g)	Methode
Aëroob kiemgetal	500.000	5.000.000	ISO 4833 mod
Niet-Melkzuurbacteriën			
Enterobacteriaceae	1.000	10.000	ISO 21528-2 mod
Schimmels en Gisten			
Gisten			
Staphylococcus aureus			
Salmonella spp.	/10g absent	/10g absent	ISO 6579
Escherichia coli	500	5.000	ISO 16649-2
Listeria monocytogenes			

Opslag en houdbaarheid

Opslag condities	Minimaal -18°C; na ontdooiing niet opnieuw invriezen.
Houdbaarheid	9 maanden na productie waarbij gegarandeerd minimaal 6 maanden na levering. Bij 4°C maximaal 48 uur.

Hamburgers 100 gr. 30 st.

Datum afgifte 24-10-2019
Pagina 4



EG erkenning NL 456

Gebruik

Bereidingswijze Na ontdooiing bereiden op de grill, bakplaat, barbecue of koekenpan. Na ontdooiing ca. 2 minuten frituren in vet of olie (180°C).

Bedoeld gebruik Het product dient voor consumptie goed doorgegaard te worden. Doelgroep; niet specifiek, algemeen publiek.

Kenmerken

Kleur bruinrood
Geur gekruid
Smaak gekruid

Omschrijving

Product Hamburgers gemaakt met slagersvakmanschap

Dit product voldoet aan (EG) verordening nrs. 1935/2004 en 10/2011.

Bereid zonder gentechniek, conform (EG) verordening nrs 1829/2003 en 1830/2003.

De informatie op dit document is met de grootste zorg samengesteld door kwaliteitsbeheerder Gerard Meijering. Enige garantie en waarborg kunnen wij echter niet verlenen.