

CHEESEBURGER V.B.F. 125 g



MARQUE : SODIPA

Code Produit : 5411 01

Gencod : 3 7001548 0117 7

Description :

Pain rond garni de viande de bœuf hachée cuite, de sauce et d'une tranche de fromage fondu.

Poids unitaire : 125 g

Dimension : 95 mm

Le plus produit :

- Viande bovine française
- Mise en œuvre facile

Composition / Caractéristiques du Produit fini / Mode de mise en oeuvre

Composition : Pain spécial : 44%
Préparation cuite de viande hachée de boeuf : 36%
Fromage fondu : 10%
Sauce : 10%

Origine de la viande de boeuf : FRANCE

Ingrédients : Pain spécial (44 %) : farines de blé, eau, dextrose, levure, huile végétale, sucre, graines de sésame, sel, farine de fève, émulsifiants : E482; E471; E472e, amidon de blé, gluten, conservateur : E282, agent de traitement de la farine : E920.

Préparation cuite de viande hachée de boeuf (36%) : viande hachée de bœuf 56%, protéines végétales hydrogénées 28%, gras de bovin, chapelure (farine de blé, sel), fibres de pois, sel, arômes, exhausteur de goût : E621; E631; E627, betterave rouge déshydratée.

Fromage fondu (10%) : fromages (60% minimum), eau, beurre, protéines de lait, sels de fonte : E452; E331; E339, amidon transformé de maïs ou de pomme de terre, sel, acide lactique, colorant : E160a, arôme.

Sauce (10%) : eau, vinaigre, graines de moutarde, sel, acidifiant : E330, sucre, épices et extraits naturels d'épices, huile de colza, concentré de tomate, oignons, amidon transformé de maïs, cornichons, arôme.

Ce produit contient : blé, graines de sésame, gluten, soja, lait, sulfites, graines de moutarde.

Produit non soumis à l'étiquetage OGM conformément aux exigences des règlements CE 1829 et 1830/2003
Déclaration d'ingrédients conformes à la directive 2003/89 CE

Mode d'utilisation :

Au micro-ondes (sans décongélation préalable) : retirer le sachet de la boîte, placer le produit sans son film individuel au centre du micro-ondes dans un plat adapté. Réchauffage d'un cheeseburger : 1 min 30 (650W) / 1 min 20 (850W) / 1 min 10 (1000W). pour plusieurs cheeseburgers, multiplier les temps par le nombre de produits. Ces temps restent indicatifs, ils peuvent varier en fonction des caractéristiques de votre micro-ondes et sont à ajuster selon votre propre expérience. Laisser reposer une minute avant de servir.

Au four traditionnel (sans décongélation préalable ni préchauffage du four) : sortir le cheeseburger de son film et enlever son chapeau. Le réchauffer 25 minutes environ à thermostat 5/6 (150°C). Ajouter le chapeau les 3 dernières minutes.

Valeurs nutritionnelles et énergétiques

Valeurs moyennes pour 100 g de produit surgelé

Valeur énergétique. (kJ)	Valeur énergétique. (kcal)	Protides (g)	Glucides (g)	Lipides (g)
1147	274	13	24	14

Taux de sodium : 567 mg/100 g

Taux de potassium : 199 mg / 100 g

Taux de calcium : 84,9 mg / 100 g

Caractéristiques microbiologiques

Critères (germes/g) (m)	Flore aérobie mésophile	Coliformes totaux	Coliformes fécaux	Staph. Aureus	A.S.R	Salmonella	Listeria monocytogenes
Normes	< 300 000	< 1000	< 10	< 100	< 30	Abs / 25 g	< 10

Critères selon l'A.M. du 21.12.79 m – Plats Cuisinés

Identification du produit fini / Conditionnement / Palettisation

- Numéro de lot : oui
- Date de fabrication : non
- Code emballeur : -
- N° d'agrément sanitaire : F 61.169.02 CEE
- DLUO : 12 mois
- Température de conservation : -18°C.
- Un produit décongelé ne doit pas être recongelé
- Conditionnement : 24 pièces / carton soit 3 kg net
- Palettisation : 72 cartons / palette

Mentions emballage : désignation, poids net, N° de lot, N° emballeur, N° CEE, composition, conditions de conservation.
Produit distribué par SODIPA : Z.I du Signan - B.P.85 - 56303 PONTIVY cedex

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires.
Valeurs moyennes, indications et photographies non contractuelles.