



## Mini-cheeseburger x 40 - 660 g

Référence : 137 288

### Caractéristiques générales

<b>Descriptif produit</b>	Surgelé. Cuit. Bun's sésame, viande de bœuf origine France assaisonnée, ketchup, fromage fondu, oignons frits, mayonnaise.
<b>Dénomination réglementaire :</b>	Mini cheese burgers - produits cuits surgelés.
<b>Type de produit</b>	Surgelé - IQF - Portion poids fixe
<b>Conservation</b>	-18° C
<b>Etat</b>	Cuit
<b>Conditionnement</b>	Nombre de Plateau par Colis : 3 de 0,66 kg.
<b>Code douanier</b>	21069098
<b>Stampille sanitaire</b>	FR 35.217.019 CE
<b>Pays de transformation</b>	France
<b>Origine de la matière première principale</b>	France

### Atouts

- Atouts**
- Produit tendance pour dynamiser votre offre
  - Produit cuit pour une mise en œuvre facilité et un gain de temps
  - Recette classique du cheeseburger, riche en garniture qui sauront donner envie à vos convives

### Composition

<b>Absence de composants spécifiques</b>	Non étiqueté OGM , Sans porc , Sans polyphosphate ajouté
<b>Liste des allergènes</b>	Traces de mollusques , Traces de lupin , Moutarde , Traces de céleri , Traces d'arachide , Sésame , Gluten , Lait , Sulfite (> 10 ppm) , Traces de soja , Traces de fruit à coque , Traces de crustacés , Traces de poisson



### Mise en oeuvre

**Mise en oeuvre** Avec ou sans décongélation, sur une plaque à pâtisserie recouvert d'un bac gastro perforé, au four à chaleur mixte à 110°C température stabilisée.

**Liaison différée** Oui , A conserver à 0+3°C et à utiliser dans les 24 heures après décongélation

### Informations nutritionnelles

#### Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

### Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

**Critères bactériologiques** Flore Totale m = 100000 ufc/g M = 1000000 ufc/g  
 Listeria m = abs/25g M = 10 ufc/g  
 Salmonelle m = absence/25g M = absence/25g  
 E. COLI m = <10 ufc/g M = <100 ufc/g  
 Staphylocoques à coagulase + m = <100 ufc/g M = <1000 ufc/g  
 ASR m = <30 ufc/g M = <300 ufc/g

### Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		0,025	Plateau		
Plateau	0,66	1	Plateau		
kg		1,515	Plateau		
Colis		3	Plateau	370 x 280 x 134	13700824800056
Couche		21	Plateau		
Palette		252	Plateau		

\* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.