

Hamburger gepaneerd

Van Osch Snacks B.V.

Hamburger met een licht bruine paneerlaag.

EAN: 8715146005193 (CE) TM: NL



Basisgegevens

Commerciële naam	Hamburger gepaneerd
Wettelijke naam	vleesbereiding
Functionele naam	
Variant	
Merk	Van Osch Snacks B.V.
Targetmarket	NL

Ingrediënteninformatie

67% varkensvlees, paneermeel (**bevat: TARWE**), ui, aardappelzetmeel, gehydrolyseerd plantaardig eiwit (**soja**), zout, plantaardig vet (palm), smaakversterker (E621), vleesextract, aroma, varkensvet, TARWEVEZEL, melksuiker (**bevat: melkeiwit, lactose**), groentepoeder (ui, knoflook) (**bevat: sulfiet**), plantaardige oliën en vetten (gedeeltelijk gehard plantaardig vet (palmolie), raapzaadolie), specerijen, kruiden, stabilisator (E451), sojabloem (**bevat: soja**), kleurstof (E170ii), emulgator (E412, E466), gedroogd glucosestroop, melkeiwit (**bevat: lactose**), maïszetmeel, smaakversterkers (E635)

*Deze specificatie komt uit de database van **PS in foodservice**.
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).*

Hamburger gepaneerd

Ingrediënten in tabel

varkensvlees	67%	EUROPE
paneermeel (bevat: TARWE)		Nederland, Duitsland, België
ui		Egypte
aardappelzetmeel		Nederland
gehydrolyseerd plantaardig eiwit (soja)		Nederland
zout		Nederland
plantaardig vet (palm)		Nederland
smaakversterker (E621)		
vleesextract		EUROPE
aroma		EUROPE
varkensvet		EUROPE
TARWEVEZEL		Duitsland
melksuiker (bevat: melkeiwit, lactose)		
groentepoeder (ui, knoflook) (bevat: sulfiet)		
plantaardige oliën en vetten		
gedeeltelijk gehard plantaardig vet (palmolie)		
raapzaadolie		Duitsland
specerijen		
kruiden		Nederland
stabilisator (E451)		
sojabloem (bevat: soja)		
kleurstof (E170ii)		
emulgator (E412, E466)		
gedroogd glucosestroop		
melkeiwit (bevat: lactose)		
maïszetmeel		
smaakversterkers (E635)		

GMO-vrij: Ja, Doorstraald: Nee

Herkomst

Land van herkomst	Nederland
Land van productie	Nederland

Deze specificatie komt uit de database van PS in foodservice. De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Voedingswaarde

Product

	Per 100 (g)	Per portie (90 g)	RI*/GDA
Energie	= 981 kJ	883 kJ	11 %
Energie	= 234 kcal	211 kcal	11 %
Vetten	= 12.9 g	11.6 g	17 %
Waarvan verzadigde vetzuren	= 5 g	4.5 g	23 %
Waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	= 6.1 g	5.5 g	
Waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	= 1.8 g	1.6 g	
Koolhydraten	= 15.2 g	13.7 g	5 %
Waarvan suikers	= 8.3 g	7.5 g	8 %
Waarvan zetmeel	= 6.9 g	6.2 g	
Vezels	= 3.5 g	3.2 g	
Eiwitten	= 12.8 g	11.5 g	23 %
Zout	= 2.7 g	2.43 g	41 %
natrium	= 1.08 g	1 g	
toegevoegd suiker	= 0 g	0 g	

*Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ/2000kcal).

Deze specificatie komt uit de database van **PS in foodservice**.
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Allergenen

Z = zonder , M = met, K = kan sporen bevatten, O = niet aangeleverd

Wettelijke allergenen

tarwe	M	hazelnoten	Z
rogge	Z	walnoten	Z
gerst	Z	cashewnoten	Z
haver	Z	pecannoten	Z
spelt	Z	paranoten	Z
khorasantarwe	Z	pistachenoten	Z
gluten	M	macadamianoten	Z
schaaldieren	Z	noten	Z
ei	K	selderij	K
vis	Z	mosterd	K
pinda's	Z	sesam	Z
soja	M	sulfiet (E220 - E228)	M
melk	M	lupine	Z
amandelen	Z	weekdieren	Z

Aanvullende allergenen

cacao	Z	mais	M
glutamaat (E620 - E625)	M	peulvruchten	Z
kippenvlees	K	rundvlees	K
koriander	K	varkensvlees	M
lactose	M	wortel	K

Z = zonder , M = met, K = kan sporen bevatten, O = niet aangeleverd

*Deze specificatie komt uit de database van **PS in foodservice**.
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).*

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	diepvries	-18°C - -15°C	9 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
na ontdooien	gekoeld	4°C - 7°C	48 uur
<i>Opmerking: Producten bij voorkeur in de koeling laten ontdooien.</i>			
ontvangst grossier	diepvries	-18°C - -15°C	6 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.		
Conserveringsmethode	Diepvries		
Gebruiksaanwijzingen op etiket			
Bewaarinstructies op etiket			

Bereidingswijze

Bakken pan	Koekenpan of braadslede Product door en door verhitten
Bakken in vet	In de frituur. Product door en door verhitten.

Sensorische kenmerken

Vorm	ronde schijf
Kleur	bruin gepaneerd (om rauw vlees)

Microbiologische sets

gemiddeld af productie		
Salmonella	Afwezig in 10	g
Staphylococcus aureus	< 500	kve/g
Escherichia coli	< 500	kve/g
Totaal kiemgetal	< 5000000	kve/g

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - 8715146005193 - Hamburger gepaneerd
Pallet - Hamburger gepaneerd

*Deze specificatie komt uit de database van **PS in foodservice**.
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).*

Hamburger gepaneerd

Logistieke details

Consumenteneenheid

Artikelnaam	Hamburger gepaneerd
Korte naam	
EAN	8715146005193
Artikelnummer fabrikant	519
Intrastat-code	
EG-nummer	NL 66
Verpakking (LxBxH)	doos (330mm x 230mm x 70mm)
E-teken	Nee
Netto inhoud	2700 g
Netto gewicht	2700 g
Bruto gewicht	2873 g
Uitlekgewicht	
Aantal stuks x gewicht per stuk	30 x 90 g
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (LxBxH)	euro pallet (1200mm x 800mm x 1200mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	165
Dozen per laag	11
Aantal lagen op pallet	15

Contactgegevens voor productvragen

Van Osch snacks b.v., Veilingweg 3, 5301 KM Zaltbommel			
Inkoop	www.vanosch-bv.nl	info@vanosch-bv.nl	0418-540328
Recall Support	www.vanosch-bv.nl	kwaliteit@vanosch-bv.nl	06-53469407
Administratief	www.vanosch-bv.nl	order@vanosch-bv.nl	0418-540328

Specificatie laatst gewijzigd op 2018-01-09 door de producent.

Heb je vragen? Wil je meer weten over PS in foodservice? Stuur een mail naar info@PSinfoodservice.com of ga naar www.PSinfoodservice.com

v1.1.9 prodpp88054dl2ly1n1

*Deze specificatie komt uit de database van **PS in foodservice**.
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).*