

	Karta charakterystyki produktu	
	KOLIBER Sp.J.	
	<i>WEG WTF K 150</i>	
	Burger wegański WTF o smaku kurczaka 150g	Strona 1/2

Opis Produktu

Kod produktu	WEG WTF/K/150			ZDJĘCIE
Nazwa produktu	Burger wegański WTF o smaku kurczaka 150g			
Opis	Hamburgery wege, mechanicznie formowane, głęboko mrożone.			
Wymiary	L	W	H	
	105mm	115mm	20mm	
Forma	Okrągła			
Rozdrobnienie	3,5mm			
Gramatura	150g			
Identyfikacja konsumenta	Produkt nadaje się do spożycia po ukończeniu pierwszego roku życia			
Identyfikacja odbiorcy	Punkty gastronomii FAST-FOOD, Restauracje, Hurtownie gastronomiczne, Sklepy			
Charakterystyka produktu	Produkt, nadaje się do spożycia po poddaniu obróbce cieplnej.			
Skład	Woda, teksturowane białko sojowe , olej roślinny, koncentrat białka sojowego , tłuszcz kokosowy, błonnik pszenny , aromaty, substancje zagęszczające: metyloceluloza, guma celulozowa; sól, ocet, glukoza, regulatory kwasowości: kwas mlekowy, mleczan wapnia.			
Pochodzenie surowca	EU			
Nr. weterynaryjny podmiotu wytwarzającego	PL10204006WE			
Alergeny	Gluten, soja. Możliwość wystąpienia: gorczycy na skutek zanieczyszczenia krzyżowego			
Sposób przygotowania	Grill kontaktowy 180C – 4 min			
Sposób przechowywania	Poniżej – 18C Po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie.			
Termin przydatności do spożycia	12 miesięcy od daty produkcji	Termin przydatności do spożycia po otwarciu opakowania i przechowywaniu w temperaturze 0C-4C	n/a	
GMO	NIE			

Charakterystyka fizyko-chemiczna

Cechy chemiczne	Zawartość białka%	Min 10%
	Zawartość tłuszczu%	Max 30%
	Zawartość wody%	65-75%
Cechy fizyczne	Barwa	Błado beżowa typowa dla soi z widocznymi przyprawami.





Karta charakterystyki produktu

KOLIBER Sp.J.

WEG WTF K 150

**Vege
Burger**

Burger wegański WTF o smaku kurczaka 150g

Strona
2/2

	Zapach	Typowy, bez zapachów obcych
	Smak	Kurczaka
	Konsystencja	Składniki rozdrobnione i równomiernie rozmieszczone.

Charakterystyka mikrobiologiczna

Cecha	Norma
Bakterie Staphylococcus aureus	nieobecne w 25g
Bakterie beztlenowe przetrwalnikujące	nieobecne
Bakterie z grupy Coli	< 5.000 jtk/g
Palczki z rodzaju Salmonella	nieobecna w 25g

Wartości odżywcze

	kJ/kcal	Tłuszcz	Kwasy tłuszczowe nasycone	Węglowodany/ w tym cukry	Białko	Sól
w 100g	1019/245	17,16g	8,18g	10,02/0g	14,5g	1,78g

Dane logistyczne

	Rodzaj opakowania	KOD EAN	MASY		Wymiary mm		
			Brutto	Netto	L	W	H
Op.jedn.	Worki folia PE	5905977006473	0,61	0,60	310	110	43
Karton	Tektura falista	5905977006503	3,80	3,60	375	290	105
Paleta	EUR EPAL	n/a	481,00	432,00	1200	800	1700

Sztuk/Op.Jedn.	Op.jedn./karton	Karton/warstwa	Warstw/paleta	Karton/paleta	Op.jedn./paleta
4	6	8	15	120	720

PL
10204006
WE

KOLIBER Sp.J. Cholewińscy, Ciszek
Ciosnowska 74C 95-100 ZGIERZ, POLAND
Tel: +48 42 717 52 88 Fax: +48 42 717 54 03

Wersja: 1