

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



## Opis Produktu

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

## Charakterystyka fizyko-chemiczna

<b>Cechy chemiczne</b>	Zawartość białka%	
	Zawartość tłuszczu%	
	Zawartość wody%	
<b>Cechy fizyczne</b>	Barwa	Błado beżowa typowa dla soi z widocznymi przyprawami.



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

	Zapach	Typowy, bez zapachów obcych
	Smak	Ryby
	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						

### Dane logistyczne

	Rodzaj opakowania	KOD EAN	MASY		Wymiary mm		
			Brutto	Netto	L	W	H
Op.jedn.	Worki folia PE	5905977006480	0,61	0,60	310	110	43
Karton	Tektura falista	5905977006497	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	12	120	720

