

# Buitenhuis Boulettes de boeuf classiques 80 st.

Buitenhuis



EAN: 08711184050003 (CE)  
MC: NL

Numéro d'article: 005100

## Origine

CountryOfOriginId: Pays-Bas

Appellation légale: Boulettes de boeuf classiques

## Ingrédients

Water, bloem (TARWE), 14% gekookt rundvlees, dierlijk vet (rund), raapzaadolie, zetmeel (TARWE), aroma (SOJA, TARWE), plantaardig eiwit (SOJA), gelatine (rund), rundvleesbouillon (gistextract, runderbouillonconcentraat, zout, geconcentreerde bouillon (rundvlees, rundvleesextract, water), suiker, aardappelvlokken, plantaardige oliën (zonnebloem), citroensapconcentraat, maltodextrine, glucosestroop, zout, ui, wortel, natuurlijk aroma, specerijen), kruiden en specerijen (SELDERIJ), zout, zeezout, verdikkingsmiddel (E461), dextrose, champignonconcentraat, maltodextrine, smaakversterker (E621), gist, gehydrolyseerd plantaardig eiwit (TARWE), emulgatoren (E415, E466, E412), kleurstof (E150a), MELKeiwit

Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).

La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)

Allergènes

| Avec<br>+                        | Peut contenir<br>+/- | Sans pour autant<br>- | Non livrés<br>o |                   |   |
|----------------------------------|----------------------|-----------------------|-----------------|-------------------|---|
| les céréales contenant du gluten | +                    | arachides             | o               | pistache          | o |
| blé                              | +                    | soja                  | +               | noix de macadamia | o |
| seigle                           | o                    | lait                  | +               | céleri            | + |
| orge                             | o                    | fruits à coque        | o               | moutarde          | o |
| avoine                           | o                    | amande                | o               | sésame            | o |
| épautre                          | o                    | noisette              | o               | sulfites          | o |
| kamut                            | o                    | noix                  | o               | lupin             | o |
| crustacés                        | o                    | noix de cajou         | o               | mollusques        | o |
| oeufs                            | o                    | noix de pécan         | o               |                   |   |
| poisson                          | o                    | noix du brésil        | o               |                   |   |

Valeur nutritionnelle

|                          | Product     |                    |
|--------------------------|-------------|--------------------|
|                          | Par 100 (g) | Par portion (23 g) |
| Énergie (kJ/kcal)        | 917 / 220   | 211 / 51           |
| Matières grasses         | 11.8 g      | 2.7 g              |
| dont acides gras saturés | 3.7 g       | 0.8 g              |
| Glucides                 | 20 g        | 4.6 g              |
| dont sucres              | 1.2 g       | 0.3 g              |
| fibres                   | 1.9 g       | 0.4 g              |
| Protéines                | 7.4 g       | 1.7 g              |
| Sel                      | 1.4 g       | 0.3 g              |

Poinçons & caractéristiques



| Caractéristique | Réclamation sur l'étiquette |            |
|-----------------|-----------------------------|------------|
| Recyclable      | Oui                         | Recyclable |

Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).  
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)

Méthode de préparation

Congelé: Friteuse: température huile 170°C: ±5,5 min., température huile 180°C: ± 4,5 min. Decongelé: Friteuse: température huile 170°C: ±4 min., température huile 180°C: ±3 min.

Conditions de stockage

| Trajet                                                     | Conditions de stockage                                                                                                                                                                              | Température ( °C) | Période     |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------|
| après production                                           | inconnu                                                                                                                                                                                             | -18°C             | 445 jour(s) |
| Remarque:                                                  |                                                                                                                                                                                                     |                   |             |
| réception grossiste                                        | inconnu                                                                                                                                                                                             |                   | 355 jour(s) |
| Remarque:                                                  |                                                                                                                                                                                                     |                   |             |
| Remarque générale pour tous les conditions de conservation |                                                                                                                                                                                                     |                   |             |
| Technique de conservation                                  |                                                                                                                                                                                                     |                   |             |
| Consignes d'usage sur l'étiquette                          | Pour le meilleur résultat ne pas encuisiner de trop grandes quantités a la fois. Ne pas dépasser la température de cuisson et le temps de préparation indiqués.                                     |                   |             |
| Consignes de conservation sur l'étiquette                  | Temperature de conservation minimum -18°C. Ne pas separer de produits pour la decongelation. Ne pas recongeler apres decongelation. Se conserve max. 48 heures au refrigerateur a une temp. de 4°C. |                   |             |
| Type de date d'expiration                                  |                                                                                                                                                                                                     |                   |             |
| Date d'expiration de l'emplacement sur l'emballage         |                                                                                                                                                                                                     |                   |             |

Logistique

Hiérarchie logistique

unité de consommation - 08711184050003 - Buitenhuis Boulettes de boeuf classiques 80 st.

Détails logistiques

unité de consommation

|                                         |                                                 |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Nom d'article                           | Buitenhuis Boulettes de boeuf classiques 80 st. |
| Appellation courte                      | Boulettes de boeuf classiques                   |
| EAN                                     | 08711184050003                                  |
| Numéro d'article producteur             | 005100                                          |
| Code Intrastat                          | 19019099                                        |
| Numéro CE                               |                                                 |
| Emballage (L x l x H)                   | box (197mm x 265mm x 102mm)                     |
| Quantité estimée                        | Ne pas remplir                                  |
| Contenu net                             | 80 g                                            |
| Poids net                               | 1840 g                                          |
| Poids brut                              | 1947 g                                          |
| Poids net égoutté                       |                                                 |
| Nombre de portions par emballage        |                                                 |
| Min nombre de portions dans l'emballage |                                                 |
| Max nombre de portions dans l'emballage |                                                 |

palette

|                                        |                                         |
|----------------------------------------|-----------------------------------------|
| Palette (palette + charge) (L x l x H) | euro palette (1200mm x 800mm x 122.4cm) |
| Poids net                              |                                         |
| Poids brut                             | 373.48 kg                               |
| Nombre d'unités sur une palette        | 180                                     |
| Nombre de boîtes par couche            | 18                                      |
| Nombre de couches par palette          | 10                                      |

Information de contact

|                                             |
|---------------------------------------------|
| NewForrest B.V.<br>info@newforrest.nl       |
| Service à la clientèle<br>+31 (0)88-7676700 |

Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).  
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)

Spécifications modifiées à 2023-03-17 par le producteur

v1.5.5 prodpp584075dl2exly1ln4

*Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).  
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)*