



80% Hamburger

1 Varenummer

	174	175
Basis/enhet	100gr	160gr
Mellom/kartong	72stk/krt	44 stk/krt
Topp/Pall	Krt	krt
EPD nr.	5285895	5292529
GTIN bestillbar enhet	7043570001742	7043570001759

2 Produktbeskrivelse

EU Underkategori;

Hamburger 80% av storfe.

3 Prosessbeskrivelse

Veiing, hogging, kverning, utstansing, innfrysing, metalldetektor, pakking (basis), pakking (mellom), stabling på pall, fryser.

Metalldetektor kjøttavd; 2,4mm Syrefast, 1,8mm Messing, 2,2mm og 20mm Jern (Fe).

4 Ingredienser

Kjøtt (80%) av storfe, vann, potetstivelse, salt, pepper.

5 Genmodifiserte organismer (GMO)

Produktet er fri for GMO i samsvar med norsk regelverk og gjeldende EU-lovgivning.

6 Næringsinnhold

Parameter	Innhold per 100g
Energi	911kJ/219kcal
Fett	16,9g
- Herav mettet fett	7,7g
Karbohydrat	2,9g
- Herav sukkerarter	0,0g
Kostfiber	0,0g
Protein	13,9g
Salt	0,9g

7 Allergener

	Inngår i produkt	I fabrikk/linje**
Gluten f.eks. hvete (spelt og khorasanhvete), rug, bygg, havre.	NEI	JA
Skalldyr og produkter fremstilt av skalldyr.	NEI	JA
Egg og produkter fremstilt av egg.	NEI	JA
Fisk og produkter fremstilt av fisk.	NEI	JA
Peanøtter og produkter fremstilt av peanøtter.	NEI	NEI
Soyabønner og produkter fremstilt av soyabønner *.	NEI	NEI
Melk og produkter fremstilt av melk (herunder laktose).	NEI	JA
Nøtter f.eks. mandler, hasselnøtter, valnøtter, kasjunøtter, pekannøtter, paranøtter, pistasienøtter, makadamianøtter.	NEI	NEI
Selleri og produkter fremstilt av selleri.	NEI	JA
Sennep og produkter fremstilt av sennep.	NEI	JA
Sesamfrø og produkter fremstilt av sesamfrø.	NEI	NEI
Svoveldioksid og sulfitter i konsentrasjoner på mer enn 10mg/kg eller 10 mg/liter som totalt SO ₂ .	NEI	NEI
Lupin og produkter fremstilt av lupin.	NEI	NEI
Bløtdyr og produkter fremstilt av bløtdyr.	NEI	NEI

* Unntatt raffinert soyaolje og -fett.

** Produksjonsrekkefølge settes opp etter «reneste» produkt først, starter alltid på nyvasket linje.

8 Sensoriske krav

Parameter	Toleransegrenser
Farge	Rødt kjøtt
Smak/lukt	Smak av storfe og pepper
Konsistens	kvernet burger
pH	Ikke aktuelt

9 Mikrobiologiske krav

Parameter	n	c	m	M
Aerobe mikroorganismer*	5	2	< 500 000 cfu/g	5 000 000 cfu/g
E.coli	5	2	< 50 cfu/g	500 cfu/g
S.aureus	5	2	<500 cfu/g	5000 cfu/g
Salmonella sp	5	0	Ikke påvist	Ikke påvist
<i>Salmonella sp</i> *	Tampong i sluk	0	Ikke påvist	Ikke påvist

* Miljøprøve.

10 Fysiske krav

Parameter	Toleransegrenser	
Varenummer	174	175
Fremmedlegemer	Ingen	Ingen
Vekt Basis	100g ± 4g	160g ± 4g

11 Emballasje

Varenummer	Emballasje basis*	Emballasje mellom	Fyllingsgrad	Antall på pall	Ant per lag	Antall lag
174	Innersekk (5025)	Krt (5306)	35,9%	48	8	6
175	Innersekk (5025)	Krt (5306)	33,4%	48	8	6

* All basisemballasje er godkjent for kontakt med mat.

13 Holdbarhet

Varenummer	Holdbarhet lukket emballasje	Holdbarhet åpnet emballasje
174	10 mnd.	
175	10 mnd.	

- Temperatur under lagring og transport skal ikke være varmere enn -18°C.

12 Merking/etikett

- Etikett; varenummer, produktnavn, lot kode, best før-dato, vekt, produsent, næringsinnhold, lagringstemperatur, eftanummer.

INGREDIENSER: Kjøtt (80%) av storfe, vann, potetstivelse, salt, pepper.

Nettovekt 174: 100g x 72 = 7,2kg **Nettovekt 175:** 160 x 44 = 7,04kg

Oppbevaring: fryseware -18°C.

Produsert av: Kanda AS, Hegdalveien 81, 3261 Larvik, Norge

Forbrukerkontakt: www.kanda.no

Best før:

Merking: kandalogo, eftanummer.

GTIN d-pak 174 storhusholdning: 7043570001742

GTIN d-pak 175 storhusholdning: 7043570001759

Parameter	Innhold per 100g
Energi	911kJ/219kcal
Fett	16,9g
- Herav mettet fett	7,7g
Karbohydrat	2,9g
- Herav sukkerarter	0,0g
Kostfiber	0,0g
Protein	13,9g
Salt	0,9g

13 Produktbilder