

SPECIFICHE DI PRODOTTO

SPEC-422002-9 REDEFINE LAMB KABAB MIX

Macinato vegano tipo agnello per kebab a base di proteine vegetali, surgelato. 1 kg



Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia	841 kJ/ 203 kcal
Grassi	15 g
di cui acidi grassi saturi	9,5 g
Carboidrati	3,5 g
di cui zuccheri	0 g
Fibre	6,0 g
Proteine	11 g
Sale	0,53 g
Vitamina B12	3,0 µg (120%*)
Zinco	3,7 mg (37%*)

*Valori nutritivi di riferimento

Nota: Il design del prodotto può differire dall'illustrazione.

Nome legale del prodotto	Macinato vegano tipo agnello per kebab a base di proteine vegetali, surgelato.
Ingredienti	Acqua, proteine vegetali (soia , pisello) (14%), grasso di cocco raffinato, olio di colza raffinato, addensante (metilcellulosa), maltodestrina, spezie, aromi, sale, succo concentrato di pere caramellate, estratto di lievito, colorante (rosso di barbabietola), succo di lampone, niacina, vitamina B6, vitamina B12, ferro, zinco.
Consigli per le allergie	Per gli allergeni, vedere gli ingredienti in grassetto .
Etichetta di precauzione per gli allergeni	Può contenere sedano, senape e lupini.
Popolazione target	Popolazione generale non sensibile all'elenco di allergeni sopra citato.
Preparazione consigliata	
Scongelamento	Scongelare la quantità desiderata in frigorifero 24 ore prima della preparazione. Una volta scongelato, utilizzare entro 48 ore. Non ricongelare dopo lo scongelamento.
Cottura	Preparazione in padella: Formare i kabab. In una padella, scaldare 2 cucchiaini di olio a fuoco medio-alto. Cuocere i kabab per almeno 9 minuti, girandoli più volte fino a ottenere una doratura uniforme. Preparazione sulla griglia: Formare i kabab. Riscaldare la griglia ad alta temperatura. Arrostire i kabab per circa 9 minuti, girando varie volte fino a doratura uniforme. Il prodotto è adatto al consumo solo dopo essere stato arrostito o fritto fino a raggiungere una temperatura minima di 72°C al centro.



Redefine Meat EMEA B.V., NL863167603B01

Nicolaas Beetsstraat 216, 3511 HG Utrecht, The Netherlands

I dati contenuti nel presente documento sono informazioni commerciali riservate appartenenti a Redefine Meat Ltd. (2024)

SPECIFICHE DI PRODOTTO

SPEC-422002-9 REDEFINE LAMB KABAB MIX

Conservazione e spedizione Conservare sempre il prodotto congelato a una temperatura pari o inferiore a -18°C.

Durata di conservazione 12 mesi dalla produzione

Data di scadenza Il termine minimo di conservazione è indicato sulla confezione nel seguente formato: GG/MM/AAAA (giorno/mese/anno).
Per esempio: Da consumarsi preferibilmente entro il: 16/02/2025

Offerta unica di vendita Non OGM
Senza conservanti
Ad alto contenuto di proteine

Il prodotto è adatto per Halal
 Kosher (Parve)
 Vegetariani
 Vegani

Conformità al mercato UE Questo prodotto alimentare è pienamente conforme agli standard normativi stabiliti dall'Unione Europea. Vengono condotte analisi regolari e rigorose per garantire i più alti standard di sicurezza e qualità di questo prodotto, ad esempio: Analisi microbiologiche in conformità al REG (UE) 2073/2005; Parametri chimici per soddisfare i vari requisiti normativi; Parametri fisici secondo l'ispezione interna. Questo elenco non è esaustivo.

Produttore Redefine Meat EMEA B.V.
Nicolaas Beetsstraat 216
3511 HG Utrecht
The Netherlands

Imballaggio

Unità		Scatola		Bancale	
Tipo di imballaggio	Sacchetto PET+PE	Tipo di imballaggio	carta ondulata, cartone	-	-
Numero di articoli	1 kg Lamb Kabab Mix	Numero di unità	4	Numero di scatole	110
EAN	8720726586238	EAN	8720726586306	EAN	8720726586313
Dimensioni (cm):	L 23,5 x B 18,7 x H 3,3	Dimensioni (cm):	L 39,6 x B 21,7 x H 13	Dimensioni (cm):	L 120 x B 80 x H 157,4
Peso lordo:	1,008 kg	Peso lordo:	4,262 kg	Peso lordo:	488,82 kg
Peso del materiale di imballaggio:	0,008 kg	Peso del materiale di imballaggio:	0,230 kg	Peso del materiale di imballaggio:	20,00 kg
Peso netto:	1,000 kg	Peso netto:	4,000 kg	Peso netto:	440,00 kg

Le informazioni sopra riportate sono ritenute corrette al momento della pubblicazione. Le specifiche dei prodotti sono soggette a modifiche senza preavviso e non si assume alcuna responsabilità per tali informazioni. Si prega di verificare le informazioni riportate sulla confezione del prodotto in quanto sono le uniche vincolanti. Le specifiche aggiornate dei prodotti sono disponibili su richiesta.

Scritto da: Ann-Kristin Wehrmann, Sr. Regulatory Affairs Specialist

Autorizzato da: Anat Bley, Director QA



Redefine Meat EMEA B.V., NL863167603B01

Nicolaas Beetsstraat 216, 3511 HG Utrecht, The Netherlands

I dati contenuti nel presente documento sono informazioni commerciali riservate appartenenti a Redefine Meat Ltd. (2024)