



## Hamburger original

160g

Den originale hamburgeren som har satt standarden i markedet. Hamburgeren har saftig og ren kjøttsmak, og høy kjøttandel.

Varenummer: 4230 | EPD-nummer: 4690798 | GTIN: 07039019942301



**PRODUSENT:**  
Orkla Foods AS

**VAREMERKE:**  
STABBURET

**Vil du vite mer om produktet?**  
**Ta kontakt på:**

+47 800 33 005

<http://www.orklafoods.no/Forbrukerservice>  
[www.orklafoods.no](http://www.orklafoods.no)

**143 produkter i**  
**databasen**

**Se flere produkter**  
**fra STABBURET**

## Ingredienser

storfekjøtt 96% , vann, salt, aroma.

## Allergener

Allergen	Ja	Nei
Egg		●
Fisk		●
Gluten		●
Melk		●
Nøtter		●
Peanøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Skalldyr		●
Soya		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Bløtdyr		●
Lupin		●

● Ja = ingrediensen inngår i oppskriften

● Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

## Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	960 kJ/ 229 kcal
Fett	18,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	8,10 g
- Enumettede fettsyrer	7,20 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	0,50 g
Karbohydrat	0,30 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	17,00 g
Salt	0,57 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	4230
EPD-nummer	4690798
GTIN	07039019942301
GTIN2	
GTIN3	07039018042309
Opprettet dato	11.01.2020
Oppdatert dato	01.12.2024

## Oppbevaring

Temperatur, min	-30 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	270 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	50 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	0 dager
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	0 dager

## GPC Kategori

Segment	Mat/drikke/tobakk
Familie	Kjøtt/fugl/andre dyr
Klasse	Kjøtt/fugl/andre dyr – bearbeidet
Brick kode	Blandede arter kjøtt/fjærfe/andre dyr – alternativt kjøtt – bearbeidet