



## Grillburgerite (toored pihvid) valmistamise juhend 2017



Jungent Estonia OÜ; Paldiski mnt 11 , Tallinn 10137

**Kiirtoidu projektijuht Danel Rebane**

Tel: 6 663 813

E-post: [foodservice@jungent.ee](mailto:foodservice@jungent.ee)

**Kauba tellimine ja logistika:**

Telefon 6 802 333 E-post: [kt@via3l.ee](mailto:kt@via3l.ee)

Via 3L AS

# TOOTEINFO

## **Maitsestatud toores hamburgeripihv (100g)**

**Koostis:** veiseliha (97%), maitseained (sh. sinep), sool

Sulanud toode säilib külmikus 24h

Säilitada temperatuuril alla – 18 °C, säilimisaeg: 9 kuud

Sulanud toodet ei tohi uuesti külmutada.

**Valmistaja:** Foodworks

## **Hakkpihv (toores, 180g)**

**Koostis:** veiseliha(88,3%), vesi, kartulihelbed, maitseained (sh. sinep), sool (1%),

hüdrogeeniline taimne rasv.

Sulanud toode säilib külmikus 24h

Säilitada temperatuuril alla – 18 °C, säilimisaeg: 6 kuud

Sulanud toodet ei tohi uuesti külmutada.

**Valmistaja:** Foodworks



### **1. Hamburgerisai 82g (tootekood 120099)**

Tüki netokaal: 82 g

Kasti netokaal: 3440 g

Kasti brutokaal: 3840 g

Tükke kasti: 56 tk

Säilitamine: säilitada temperatuuril alla -18° C

Ülessulanud tooteid võib tarbida 12 tunni jooksul peale sulatamist.

Minimaalne säilimisaeg: sügavkülmutatult 12 kuud  
Koostis: nisujahu, vesi, suhkur, pärm, margariin, seesamiseemned 2%, jodeeritud sool, emulgaatorid (E472, E482), säilitusaine (E282).

Toitumisalane teave 100 g kohta:  
Energia: 1108 kJ/265 kcal  
Valgud: 7,6 g  
Süsivesikud: 47,7 g  
Rasvad: 4,4 g

**Valmistaja:** Mantinga UAB, Leedu  
**Importija:** Jungent Estonia OÜ, Paldiski mnt. 11, 10137 Tallinn

## **2. Hamburgerisai ilma seesamita 53g (tootekood 1203)**

Tüki netokaal: 53 g  
Kasti netokaal: 4008 g  
Kasti brutokaal: 4049 g  
Tükke kasti: 66tk  
Säilitamine: säilitada temperatuuril alla -18° C  
Ülessulanud tooteid võib tarbida 12 tunni jooksul peale sulatamist.

Minimaalne säilimisaeg: sügavkülmutatult 12 kuud  
Koostis: nisujahu, vesi, suhkur, pärm, margariin, jodeeritud sool, emulgaatorid (E472, E482), säilitusaine (E282).

Toitumisalane teave 100 g kohta:  
Energia: 1143 kJ/273 kcal  
Valgud: 7,7 g  
Süsivesikud: 51,5 g  
Rasvad: 3,6 g

**Valmistaja:** Mantinga UAB, Leedu  
**Importija:** Jungent Estonia OÜ, Paldiski mnt. 11, 10137 Tallinn

## **3. Hamburgerisai seesamiga topelt 90g (tootekood 1282)**

Tüki netokaal: 90g  
Kasti netokaal: 3600g  
Kasti brutokaal: 4040g  
Tükke kasti: 40tk  
Säilitamine: säilitada temperatuuril alla -18° C

Ülessulanud tooteid võib tarbida 12 tunni  
Jooksul peale sulatamist.

Minimaalne säilimisaeg: sügavkülmutatult 12 kuud  
Koostis: nisujahu, vesi, suhkur, pärm, margariin,  
jodeeritud sool  
seesamiseemned 2%, nisugluteen,  
emulgaatorid (E481, E482, E472e),  
tärkliis, rapsiõli. Võib sisaldada jääke  
munast, piimatoodetest

Toitumisalane teave 100 g kohta:

Energia: 1093 kJ/261,3kcal

Valgud: 7,5g

Süsivesikud: 47,2 g

Rasvad: 4,3 g

**Valmistaja: Mantinga UAB, Leedu**

Importija: Jungent Estonia OÜ, Paldiski mnt. 11, 10137 Tallinn

#### **4. Felix`i hamburgerikaste 900g (tootekood1370)**

Koostisosad: rapsiõli, joogivesi, suhkur, sibul, äädikas, kurk, tomatipasta, lillkapsas,  
punane paprika, punane peet, modifitseeritud tärkliis, küüslauk, sool, **sinepipulber**,  
pastöriseeritud **munakollasemass**, paksendajad (E412 ja E415), happesuse regulaatorid (E330 ja E270), **sinepi** lõhna- ja maitseaine, säilitusained (E202 ja E211).

Toitumisalane teave	100 g kohta
Energiasisaldus, kJ/kcal	1460/350
Rasvad,	32 g
millest küllastunud rasvhapped	2,1 g
Süsivesikud,	16 g
millest suhkrud	12 g
Valgud	1,2 g
Sool	1,8 g

Pakendamine: plastpudel, netokogus 900 g

Säilitamise tingimused: Võib säilitada ruumitemperatuuril.

Kaitsta külmumise ja otsese päikesevalguse eest.

Avatud pakend säilib külmkapis 14 päeva

ruumitemperatuuril 7 päeva

Minimaalne säilimisaeg: 180 päeva

Parim enne: vaata märget pakendilt

Valmistanud AS Põltsamaa Felixi tellimusel Orkla Foods Danmark, Taani.

## **5.Sulatatud viilujuust**

**Koostis:** : juust (cheddar 70%), vesi, või, lõssipulber, emulgaatorid (E331, E339), piimavalk, looduslähedased lõhna- ja maitseained, vadakupulber, sool (2,2 %), toiduvärvid (E160a, E160c). Rasva kuivaines: 48,5 %

Heleoranži värvusega, sileda ja särava pinnaga. Tekstuur on elastne ja juust ei purune, kui eraldada viilusid teineteisest. Tüüpilise cheddar-juustu maitse ja lõhnaga. Valmistatud lehmapiimast.

### **Toitumisalane teave 100g kohta:**

Energia 1248 kJ/301 kcal, valgud 16 g, süsivesikud 3 g, rasvad 25 g  
Hoida temperatuuril + 5 °C kuni max + 10 °C, avatud pakendis säilitada maksimaalselt kaetuna 72h, minimaalne säilimisaeg kinnisel pakendil: 6 kuud Valmistatud:

Saksamaal

## **VALMISTAMISJUHEND**

Reguleeri siledal pinnal temperatuur 200 °C-ni ning rihveldatud pinnal 250 °C-ni. Küpsetada ajaliselt vastavalt sertifikaadile. Tõsta saia alumine pool alusele, aseta peale salatilet, küpsetatud grillburger, hapukurk, kaste ning seejärel saia pealmine pool. Juustuburgeri valmistamisel lisa juust grillburgeri küpsenud poolele valmistamise käigus.

Tõsta hamburger hamburgeritaskusse.

Nüüd on hamburger valmis serveerimiseks!

## **TÄHTIS INFO**

*Grillburgerid ja hamburgerikuklid tarnitakse sügavkülmutatud tootena; neid peab säilitama sügavkülmas.*

*Ettevalmistamisel juhinduge alljärgnevalt:*

Grillpihvid sulatage eelnevalt külmkapis.

Saiade sulatamiseks toatemperatuuril kulub aega umbes 1 tund. Hoidke saiu originaalpakendis.

Serveeritava grillpihvi temperatuur ei tohi olla alla 75°C toiduhügieenist ja tervisekaitsest (ohutusest) lähtuvalt.

Kasutades grilli sisetingimustes, on vajalik paigaldada ka ventilatsiooniseade.

Uue grilli puhul kuumutage grillil seapekki ligikaudu 1 tund, et tagada grilli häid küpsetamisomadusi.

### **Põhireegel klienti teenindades**

Ärge puudutage serveeritavat toodet paljaste kätega. Selleks on olemas vastavad töövahendid.

Vaid puhas seade, puhas lett ja puhas ümbrus tekitavad kliendis külgetõmmet maitstva hamburgeri järele.

Hoidke pidevalt puhtust! Töötades sellise suhtumisega kaob ära ka vajadus spetsiaalsete koristamispauside järele.

### **Iga päev!**

Kontrollige, et kogu seade oleks puhtas.

Puhastage seadet iga natukese aja järel spetsiaalse kaabitsaga, et ei oleks kõrbenud toidujäänuseid grilli pinnal.

Päeva lõpus puhastage seade põhjalikult, kasutage komplekti kuuluvat puhastusharja.

Lõpuks pühkige niiske lapiga üle kõik nähtavad pinnad.

### **TELLIMISKOODID JA KOGUSED**

<u>KOOD</u>	<u>Nimetus</u>	<u>Kogus kastis</u>
140099	Foodworks Maitsestatud toores HB pihv 100g	5kg
141099	Foodworks Hakkpihv 180g	11,3kg
120099	Hamburgerikukkel seesamiga 82g	56tk
120299	Suur tume Hamburegrikukkel 82g	36tk
128299	Hamburgerikukkel seesamiga topelt 90g	40tk
120399	Hamburgerikukkel 53g	66tk
137099	Hamburgerikaste 900g	1tk
133999	Sulatatud viilujuust 12,3g	88tk
133499	Hamburgeritasku 155x150mm	1000tk