

Nazwa produktu na etykiecie

Pasztet pieczony

pojemność

230 ml

masa netto

190 gmasa netto
po
odsączeniu

-

sztuka

EAN

ROLNIK**5 902 474 003 745**

Pełna nazwa

Pasztet pieczony. Konserwa wieprzowa sterylizowana.

Logistyka

EAN sztuka	5 902 474 003 745
EAN opak zbiorcze	
PKWiU	10.13.15.0
Kod CN:	16 024 930

	ilość w zgrzewce	zgrzewek na warstwie	sztuk na palecie	zgrzewek na palecie
Pakowanie	6	16	1152	192

	wysokość	szerokość	głębokość
Wymiar sztuki	72 mm	85 mm	85 mm

Wymiar zgrzewki	75 cm	18 cm	26 cm
-----------------	--------------	--------------	--------------

Waga sztuka brutto	310 g
Waga opakowania zbiorczego brutto	1,86 kg
Waga max ilości na palecie brutto	357 kg

Rodzaj opakowania sztuka	stoik
Okres przydatności do spożycia	24 miesięcy
Stawka VAT	5 %

	W		w porcji		% RWS
	100	g		g	na porcję
Wartości odżywcze					
Wartość energetyczna	1344	kJ			
Wartość energetyczna	326	kcal			%
Tłuszcz	31	g			%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	11	g			%
Węglowodany	1,0	g			%
w tym cukry	0,8	g			%
Błonnik	1,3	g			%
Białko	10	g			%
Sól	1,3	g			%

	tak/nie
Zawiera cukier	tak
Zawiera gluten	tak
Zawiera konserwanty	tak

alergeny:	Produkt zawiera gluten i mleko łącznie z laktozą. Produkt może zawierać soję, gorczycę, seler, i jaja .
-----------	--

Warunki przechowywania

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu. Chronić przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych i mrozem. Po otwarciu przechowywać w lodówce i spożyć w ciągu 24 godzin.

Pochodzenie

Wyprodukowano w / Kraj pochodzenia: Polska

Inne informacje

Spożywać na zimno.

bd- brak danych

Zdjęcie**Składniki:**

mięso wieprzowe 31,1%, woda, wątroba wieprzowa 16,3%, tłuszcz wieprzowy 16,3%, skórki wieprzowe 6,5%, przyprawy i dodatki funkcjonalne (przyprawy, skrobia kukurydziana modyfikowana, substancja zagęszczająca: E 412, aromaty (zawierają **mleko**), wzmacniacze smaku: E 621 i E 635, substancja konserwująca: E 250, sól, **mleko** odtłuszczone w proszku, hydrolizat żelatyny wieprzowej, glukoza), cebula smażona (cebula, olej roślinny palmowy, mąka **pszenna**, sól).