

Nazwa produktu na etykiecie

pojemność

masa netto

masa netto
po
odsączeniu

sztuka

ROLNIK

Klopsy w kapuście**540**

ml

500

g

-

g

EAN

5 900 919 052 419

Pełna nazwa

Klopsy w kapuście. Konserwa sterylizowana z dodatkiem białka wieprzowego.

Logistyka

EAN sztuka	5 900 919 052 419
EAN opak zbiorcze	
PKWiU	10.85.11.0
Kod CN:	16 023 180

Zdjęcie

	ilość w zgrzewce		zgrzewek na warstwie		sztuk na palecie		zgrzewek na palecie
Pakowanie	6		19		1026		171
	wysokość		szerokość		głębokość		
Wymiar sztuki	115 mm		85 mm		85 mm		
Wymiar zgrzewki	11,5 cm		17 cm		25,5 cm		
Waga sztuka brutto	780						
Waga opakowania zbiorczego brutto	4,68						
Waga max ilości na palecie brutto	800						
Rodzaj opakowania sztuka	słoik						
Okres przydatności do spożycia	24						miesiące
Stawka VAT	0						%

Wartości odżywcze	W		w porcji		% RWS
	100	g		g	na porcję
Wartość energetyczna	288				
Wartość energetyczna	68	kcal			%
Tłuszcz	1,9	g			%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,7	g			%
Węglowodany	7,2	g			%
w tym cukry	3,0	g			%
Błonnik	0,6	g			%
Białko	5,3	g			%
Sól	0,85	g			%

Składniki:

klopsy 36% [mięso z indyka 31,7 %, białko wieprzowe 28,9 %, woda, bułka tarta (mąka **pszenna**, woda, drożdże, sól), mieszanka przyprawowo-smakowa (przyprawy, sól, hydrolizat białka **sojowego**, cukier, oleorezyny (w tym **seler**), maltodekstryna, ekstrakt drożdżowy), proszek **jajeczny**], woda, kapusta biała 21,1 %, koncentrat pomidorowy, marchew, pietruszka, mąka **pszenna**, mieszanka przyprawowo-smakowa (sól, cukier, przyprawy, warzywa suszone, aromaty, glukoza), cebula suszona.

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

alergeny: Produkt zawiera **gluten, soję, seler, jaja**. Może zawierać **gorczycę i mleko**.

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

Danie wolne od: glutamianu monosodowego, mięsa oddzielonego mechanicznie

bd- brak danych