

Nazwa produktu na etykiecie

Fasolka po bretońsku z kielbasą

pojemność

550 ml

masa netto

510 g

masa netto po odsączeniu

- g

sztuka

EAN

5 900 919 019 245

Pełna nazwa

Fasolka po bretońsku z kielbasą 550ml Rolnik. Konserwa sterylizowana.

Logistyka

EAN sztuka	5 900 919 019 245
EAN opak zbiorcze	
PKWiU	10.85.19.0
Kod CN:	20 059 980

	ilość w zgrzewce	zgrzewek na warstwie	sztuk na palecie	zgrzewek na palecie
Pakowanie	6	19	1026	171

	wysokość	szerokość	głębokość
Wymiar sztuki	115 mm	86 mm	86 mm
Wymiar zgrzewki	11,5 cm	17,2 cm	25,8 cm

Waga sztuka brutto	760 g
Waga opakowania zbiorczego brutto	4,56 kg
Waga max ilości na palecie brutto	780 kg

Rodzaj opakowania sztuka	słoik
Okres przydatności do spożycia	36 miesięcy
Stawka VAT	5 %

Wartości odżywcze	W 100 g	w porcji	% RWS na porcję
Wartość energetyczna	348 kJ		
Wartość energetyczna	83 kcal		%
Tłuszcz	3,2 g		%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	1,4 g		%
Węglowodany	7,4 g		%
w tym cukry	2,0 g		%
Błonnik	4,2 g		%
Białko	4,1 g		%
Sól	0,85 g		

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

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

Danie wolne od: glutaminianu monosodowego, mięsa oddzielonego mechanicznie

Zdjęcie

Składniki:

woda, fasola 26,5%, kielbasa 10,8% (mięso wieprzowe 50%, skórki wieprzowe 11%, woda, skrobia ziemniaczana, przyprawy, białko **sojowe**, stabilizatory: E 450, E 451, E 452, emulgator: E 472c, glukoza, aromat, sól, substancja konserwująca: E 250, błonnik **sojowy**, substancja zagęszczająca: E 407, maltodekstryna), koncentrat pomidorowy 4,8%, mąka **pszenna**, przyprawy (cukier, przyprawy, sól, warzywa suszone, aromat, glukoza, ekstrakt drożdżowy), tłuszcz wieprzowy.

bd- brak danych

