



SEI TEMPURA 55 G

5000 GRM

Varenummer: 030501 | EPD-nummer: 993436 | GTIN: 07312740035369

 **AUSTBØ**

PRODUSENT:
Egil N. Austbø AS

VAREMERKE:
AUSTBØ

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 555 38 870

post@ austbo.no

www.austbo.no/

**66 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra AUSTBØ**

Ingredienser

SEIFILÈT, (Pollachius virens) (55%) vann, tempura (**HVETE**, mais- og ris mel, dextrin, **HVETEGLUTEN**, salt, **MYSEPULVER**, fortykningsmiddel E450, syre E500, dextrin), **BRØDRASP**, raspolje, **HVETEMEL**, og paneringsmiks (**HVETEMEL**, potetstivelse, salt, krydder, natriumbikarbonat E500)

Allergener

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

● 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 | 700 kJ/ 160 kcal |
| Fett | 4,50 g |
| hvorav | |
| - Mettede fettsyrer | 0,40 g |
| Karbohydrat | 17,00 g |
| hvorav | |
| - Sukkerarter | 0,40 g |
| Protein | 14,00 g (42% *) |
| Salt | 1,00 g |
| * av daglig referanse inntak | |

Produktinformasjon

| | |
|------------------|----------------|
| Opprinnelsesland | Sverige |
| Opphavsland | Sverige |
| Varegruppe | Frossen fisk |
| Varenummer | 030501 |
| EPD-nummer | 993436 |
| GTIN | 07312740035369 |
| GTIN2 | 57021430305013 |
| GTIN3 | 57021430305013 |
| Opprettet dato | 17.12.2014 |
| Oppdatert dato | 06.09.2016 |

Oppbevaring

| | |
|--|---------------------|
| Temperatur, min | -30 grader (C) |
| Temperatur, max. | -20 grader (C) |
| Holdbarhet, total | 360 dager |
| Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken | 120 dager |
| Lagringsgrad | |
| Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer) | <i>Ikke oppgitt</i> |
| Holdbarhet etter tining (fryste varer) | <i>Ikke oppgitt</i> |

GPC Kategori

Klasse

Fisk – ubearbeidet