

Ute av produksjon

SEILOINS MSC 100-120G

5 kg

Skinn- og benfri ryggfilet/loin av sei (Pollachius virens). Sei er en fisk i torskefamilien. Det perlegrå kjøttet er magert og har en mer karakterisk smak enn annen hvitfisk, som gjør den godt egnet til sterke smaker. Ryggfiletene veier ca. 100-120 gr.

Varenummer: 3224029 | EPD-nummer: 3224029 | GTIN: 07035620051432

PRODUSENT:
Unil AS

VAREMERKE:
UNIL+

Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:

www.unil.no

837 produkter i databasen

Se flere produkter fra UNIL+

Ingredienser

Seifilet (Pollachius virens). Fangstområde: Nordøstlige Atlanterhavet, **FAO** 27. Enkelte bein kan forekomme. Allergen-ingredienser: **SEIFILET**

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 24.11.2026

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
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	292 kJ/ 69 kcal
Fett	0,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,10 g
- Enumettede fettsyrer	0,10 g
hvorav	
- Flerumettede fettsyrer	0,10 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	16,50 g
Salt	0,20 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Frossen fisk
Varenummer	3224029
EPD-nummer	3224029
GTIN	07035620051432
GTIN2	07035620051432
GTIN3	47035620093706
Opprettet dato	07.01.2025
Oppdatert dato	27.03.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	-18 grader (C)
Temperatur, max.	-23 grader (C)
Holdbarhet, total	547 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	50 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	*Ikke oppgitt*

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 24.11.2026

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 24.11.2026