



SEI TEMPURA FISH & CHIPS MSC FRYS



5kg

Varenummer: 1216107 | EPD-nummer: | GTIN: 07311750135335



PRODUSENT:
Domstein Sjømat AS

VAREMERKE:
DOMSTEIN

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

post@domstein.no

587 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra DOMSTEIN

Ingredienser

Sei (*Pollachius virens*) (55%), vann, **tempura** (hvet-, mais- og rismel, dextrin, **hvetegluten**, salt, **mysepulver**, fortykningsmiddel E450, bakepulver (natriumkarbonat)), **strøbrød** (**hvetemel**, salt, gjær) rapsolja, **hvetemel**, paneringsmiks (**hvetemel**, potetstivelse, salt, pepper, bakepulver (natriumkarbonat)).

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Hvete	●	
Skalldyr		●
Fisk	●	
Egg		●
Melk	●	
Peanøtter		●
Soya		●
Nøtter		●
Sesamfrø		●
Selleri		●
Sennep		●
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	695 kJ/ 166 kcal
Fett	4,40 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,40 g
Karbohydrat	17,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,90 g
Protein	14,00 g
Salt	1,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Sverige
Opphavsland	Sverige
Varegruppe	Frossen fisk
Varenummer	1216107
EPD-nummer	
GTIN	07311750135335
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	18.02.2015
Oppdatert dato	02.05.2024

Oppbevaring

Temperatur, min	-40 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	540 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	360 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

GPC Kategori

Segment	Mat/drikke/tobakk
Familie	Sjømat
Klasse	Fisk – bearbeidet
Brick kode	Fisk – bearbeidet (frysevare)

Brick attribut type	Brick attribut verdi
Fiskeart	Sei