



SPRØBAKT RØDSPETTE 120-160 G. 5 KG. MSC



5000 GRM

Benfri fiskefilet av rødspette (60%) Panering: hvetemel, salt, dextros, emug.midd(E472e)rapsolje, enzymer

Varenummer: 5303 | EPD-nummer: 5465554 | GTIN: 07392497053038



PRODUSENT:
Feldt's Fisk & Skalldyr AS

VAREMERKE:
Feldt's

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 322 18 090
post@feldts.no
www.feldts.no/

**65 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Feldt's**

Ingredienser

Benfri fiskefilet av **rødspette** (60%) Panering: **hvetemel**, salt, dextros, emug.midd(E472e)rapsolje, enzymer

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	746 kJ/ 177 kcal
Fett	6,20 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,70 g
Karbohydrat	18,80 g
hvorav	
- Sukkerarter	1,00 g
Protein	11,20 g
Salt	0,60 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Nederland
Opphavsland	Nederland
Varegruppe	Frossen fisk
Varenummer	5303
EPD-nummer	5465554
GTIN	07392497053038
GTIN2	
GTIN3	07392497553033
Opprettet dato	19.11.2014
Oppdatert dato	01.03.2024

Oppbevaring

Temperatur, min	-25 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	125 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	Rødspette
Primærtilsetning	Panering