



FISKEKAKER 60 gr

Ordinære fiskekaker, 50 gr.stk pakket i 1 kgs poser 64poser a' 1 kg pr.krt

Varenummer: 706 | EPD-nummer: 598482 | GTIN: 70559500070604



PRODUSENT:
Edward Johnsen AS

VAREMERKE:
Møremat

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 930 33 123
reng@online.no
www.edwardjohnsen.no

**52 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Møremat**

Ingredienser

Renskåret hvitfisk(50%), **helmelk**, tapiokastivelse, rapsolje, muskatblomme, salt, krydder, E420, E450 og E451 emulgatorer, E412 fortykningsmiddel, E621 smakforsterker, E1442 modifisert maisstivelse

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 | 561 kJ/ 134 kcal |
| Fett | 5,70 g |
| hvorav | |
| - Mettede fettsyrer | 0,90 g |
| - Flerumettede fettsyrer | 4,80 g |
| Karbohydrat | 10,90 g |
| hvorav | |
| - Sukkerarter | 1,80 g |
| Protein | 9,70 g |
| Salt | 1,40 g |
| * av daglig referanse inntak | |

Produktinformasjon

| | |
|------------------|----------------|
| Opprinnelsesland | Norge |
| Opphavsland | Norge |
| Varegruppe | Sjømat |
| Varenummer | 706 |
| EPD-nummer | 598482 |
| GTIN | 70559500070604 |
| GTIN2 | |
| GTIN3 | |
| Opprettet dato | 15.02.2016 |
| Oppdatert dato | 16.09.2019 |

Oppbevaring

| | |
|--|---------------------|
| Temperatur, min | -40 grader (C) |
| Temperatur, max. | -15 grader (C) |
| Holdbarhet, total | 540 dager |
| Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken | 410 dager |
| Lagringsgrad | |
| Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer) | <i>Ikke oppgitt</i> |
| Holdbarhet etter tining (fryste varer) | <i>Ikke oppgitt</i> |