

# LAKSEFILET u/sk & ben /150g psj.stk

Renskåret laksefilet uten skinn og ben i 150 gr. porsjonsstykker. Leveres i 5 kg krt, løsfrosne

Varenummer: 1616 | EPD-nummer: 616664 | GTIN: 70559500161616

**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

**Fisk**

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: 14.11.2026

# 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 | 932 kJ/ 223 kcal |
| Fett | 16,00 g |
| hvorav | |
| - Mettede fettsyrer | 3,00 g |
| - Enumettede fettsyrer | 5,90 g |
| hvorav | |
| - Flerumettede fettsyrer | 5,00 g |
| Karbohydrat | 0,00 g |
| hvorav | |
| - Sukkerarter | 0,00 g |
| Protein | 20,00 g |
| Salt | 0,00 g |
| * av daglig referanse inntak | |

# Produktinformasjon

| | |
|---|---|
| Opprinnelsesland | Norge |
| Opphavsland | Norge |
| Varegruppe | Frossen fisk |
| Varenummer | 1616 |
| EPD-nummer | 616664 |
| GTIN | 70559500161616 |
| GTIN2 | |
| GTIN3 | |
| Opprettet dato | 15.02.2016 |
| Oppdatert dato | 04.09.2017 |

# 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) | *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: 14.11.2026

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: 14.11.2026