

Terrine mit Brokkoli, jungen Möhren und Blumenkohl



Zutaten : Brokkoli (33%), Blumenkohl (21,5%), Karotten (19%), Wasser, Rapsöl, SOJAproteine, Geliermittel: Carrageen und Xanthan, Gemüsebrühe (Karotten, Zwiebeln, Lauch, SELLERIE, Petersilie, Knoblauch), Salz, Pfeffer, Enthält: Soja, SELLERIE, Kann Spuren enthalten von: glutenhaltigem Getreide, Krebstieren, Schalenfrüchten, MILCH, Lupinen, WEICHTERE, SENF, EIER, fische, Sesamsamen, Sulfiten

Intrastat-Nummer : 2005995000

Lagerungsbedingungen: entre 0 et 4 ° C

Logistische Daten Verkaufseinheit

EAN Code :	3276770010205
EAN Karton :	13276770010202
MHD ab Werk (in Tagen)	42
Maße VE (mm) :	240x90x62
Nettogewicht VE (kg) * :	0,84
Bruttogewicht VE (kg) * :	0,902
Artikelnummer :	921020

Logistische Daten Karton

Gebinde :	4
Nettogewicht Karton (kg) * :	3,360
Bruttogewicht Karton (kg) * :	3,718
Länge x Breite (mm) :	300x266
Höhe (mm) :	94

Logistische Daten Palette

Anzahl Kartons pro Lage :	12
Anzahl Lagen pro Palette :	16
Anzahl Kartons pro Palette :	192
Palettentyp (mm) :	800x1200
Nettogewicht Palette (kg) * :	645,1
Bruttogewicht Palette (kg) * :	733,9
Höhe Palette (mm) :	1654

* Festgewicht



Firma : GUYADER Traiteur Frais
Rue Kerroc'h
29510 LANDREVARZEC

Europäische Zulassungsnummer : FR 29 106 020 CE

Packernummer EMB 29 106 A

GVO / Directive 2001/18/EG / Regelung EG 258/97– EG 1829/2003 – EG 1830/2003

Die Rohstoffe und Zutaten, die wir für unsere Produkte benutzen, werden aus Zutaten, Zusätzen und Aromen (wie aus den uns heute zur Verfügung stehenden Informationen hervorgeht, und aus den einzigen, die wir von Seiten unserer Lieferanten erhalten haben) hergestellt, die aus anderen Produktgruppen stammen als Mais und/oder Soja- oder die von unseren Lieferanten auf einer Basis von nicht GVO garantiert werden. Folglich wäre die Präsenz von residuellen Spuren von DNA oder Proteinen aus GVO-Produkten zufälliger Natur. Die Produkte, die wir Ihnen liefern, müssen also heute nicht GVO-gekennzeichnet werden.

Ionisierung

Die fertigen Produkte aus unseren Produktionsstätten
- werden keiner ionisierenden Behandlung unterzogen.
- werden von unseren Lieferanten als nicht ionisiert gekennzeichnet.

Critères combinés - Règlement CE 2073/2005 / GBPH / Critères FCD catégorie 9.1

produits pasteurisés en conditionnement définitif- Critères à DLC	
Flore aérobie mésophile	<1 000 000 UFC/ g
Rapport FAM / Flore lactique	<100
Clostridium perfringens	<10 UFC/ g
Bacillus cereus presomptifs	<100 UFC/ g
Listeria monocytogenes	absence / 25g

Informations nutritionnelles pour 100 g

KCal / 100 g	116
KJ / 100 g	476
Matières grasses (g) / Fat / Fett/ Vetten/lipidios?Grassi	10,6
dont acides gras saturés (g) /saturated / davon gesättigte Fettsäuren / /Waarvan verzadigde vetzuren / Ácidos graxos / Di cui acidi grassi saturi	0,76
Glucides (g) / Carbohydate / Kohlenhydrate / Koolhydraten / Glúcidos / Carboidrati	1,6
dont sucres (g) / sugars / davon Zucker / Waarvan suikers / Azúcares / Di cui Zuccheri	1,5
Fibres Alimentaires (g) / Dietary fiber / Ballaststoffe / Voedingsvezels / fibra alimentaria / Fibra alimentare	2,7
Protéines (g) / Protein / Eiweiß / Eiwitten / Proteinas / Proteine	2,1
Sel (g) / Sodium / Salz / Zout / Sal / Sale	0,888