

WOŁOWINA SZARPANA WOLNOGOTOWANA

10 x 1000g

Soczyste mięso wołowe gotowane w sosie własnym przez minimum 8 godzin



Numer artykułu	000.451
Opakowanie jednostkowe	<u>EAN:</u> 5907222416792 <u>Waga paczki:</u> 1000 g
Karton	<u>EAN:</u> 5907222416808 <u>Waga kartonu:</u> 10 kg <u>Ilość sztuk w kartonie:</u> 10 x 1000g <u>Wymiary kartonu:</u> 385x395x147 mm
Paleta	<u>Typ palety:</u> EURO <u>Wymiary palety:</u> 800 x 1200 mm <u>Wysokość palety:</u> 970 mm <u>Waga palety (netto / brutto)</u> 300 kg / 333,5 kg 30 - kartonów na paletcie 6 - kartonów na warstwie 5 - warstw na paletcie
Sposób przygotowania	<u>Piec:</u> Rozmrożony produkt wyjąć z worka wraz z sosem i piec przez ok. 15 minut / 150°C

NR PKWiU: 10.13.15.0
Kod CN: 1602 50 95
STAWKA VAT: 5%

SKŁADNIKI

Mięso wołowe 97%, regulator kwasowości: cytrynian sodu, octan sodu, sól, przyprawy naturalne (pieprz czarny, czosnek granulowany)

ALERGENY

BRAK

Może zawierać: białka mleka, dwutlenek siarki, gorczycę, gluten, seler, soję.

DEKLARACJE

W trakcie produkcji nie są wykorzystywane produkty modyfikowane genetycznie.

Produkt nie poddany promieniowaniu jonizującemu.

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

- Temperatura – **18°C**
- Produkt głęboko mrożony, chronić przed rozmrożeniem. Produkt rozmrożony nie kwalifikuje się do ponownego zamrożenia.
- Data przydatności – **24 miesiące**

WARTOŚĆ ODŻYWCZA	100 G
Wartość energetyczna:	657 kJ/156 kcal
Tłuszcz:	5,8 g
Kwasy tłuszczowe nasycone:	2,7 g
Węglowodany:	<0,2 g
w tym cukry:	<0,2 g
Białko:	26 g
Sól:	0,52 g

NUMER WETERYNARYJNY: PL30244002WE