

TŁUSZCZ WOŁOWY DO SMAŻENIA O STAŁEJ KONSYSTENCJI - 4x2500g

Tłuszcz wzmacnia smak smażonych produktów, wyśmienity do frytek schłodzonych



Numer artykułu	000.601
Opakowanie jednostkowe	<p><u>EAN:</u> 5902596053222</p> <p><u>Waga paczki:</u> 2500g</p>
Karton	<p><u>EAN:</u> 5902596053222</p> <p><u>Waga kartonu:</u> 10 kg</p> <p><u>Ilość sztuk w kartonie:</u> 4x2500g</p> <p><u>Wymiary kartonu:</u> 320x230x170 mm</p>
Paleta	<p><u>Typ palety:</u> EURO</p> <p><u>Wymiary palety:</u> 800 x 1200 mm</p> <p><u>Wysokość palety:</u> 1410 mm</p> <p><u>Waga palety (netto / brutto)</u> 700 kg / 745,2 kg</p> <p>70 - kartonów na palecie 10- kartonów na warstwie 7 - warstw na palecie</p>

NR PKWiU: 10.15.11.0
Kod CN: 1502 10 90
STAWKA VAT: 5%

SKŁADNIKI

Wytopiony tłuszcz wołowy

DEKLARACJE

W trakcie produkcji nie są wykorzystywane produkty modyfikowane genetycznie.
Produkt nie poddany promieniowaniu jonizującemu.

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

DATA PRZYDATNOŚCI

- 52 tygodnie od daty produkcji
- Przechowywać w opakowaniu oryginalnym i zamkniętym w temperaturze maks. 20°C

WARUNKI SKŁADOWANIA

- Chłodne, suche i ciemne

WARTOŚĆ ODŻYWCZA	w 100 g produktu
Wartość energetyczna:	3700 kJ/900 kcal
Tłuszcz:	99,8 g
Kwasy tłuszczowe nasycone:	58 g
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone:	38 g
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone:	4 g
Węglowodany:	0 g
w tym cukry:	0 g
Białko:	0 g
Sól:	0 g

SYSTEM ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ: ISO 22000:2005