

Uppgiftslämnare:		EAN:
Artikelnr: 110	Namn: Mangochili Wrap	Vikt: 238 (g)

Ingrediens text Förpackning	Ingredienser Recept	Användning																																															
<p>Ingredienser: Bröd[Vetemjöl, vatten, rapsolja, socker, emulgeringsmedel (E471), jäsmedel (E500, E450), salt, syra (äppelsyra)], kyckling(25.2%) [Kycklingfilé82%, vatten, potatisstärkelse, salt, druvsocker, stabiliseringsmedel E451, kryddor (lök, paprika, ingefära), jästextrakt], eriks mango-chilisås, sallad(12.6%), ost(6.3%) [Pastöriserad komjolk, salt, mikrobiellt ystenzym, bakteriekultur]</p>	<p>Bröd Eriks Mango-Chilisås Sallad Kyckling Ost</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">Status negativ anges som nej</th> </tr> <tr> <th></th> <th>Ja</th> <th>Nej</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Transfetter</td> <td></td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Palmolja</td> <td></td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Om palmolja, finns certifikat.</p>	Status negativ anges som nej				Ja	Nej	Transfetter		-	Palmolja		-	<p>Färdig att ätas</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Näringsvärde</th> <th>per 100g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energi (kJ)</td> <td>1200</td> </tr> <tr> <td>Energi (kcal)</td> <td>290</td> </tr> <tr> <td>Fett(g)</td> <td>17</td> </tr> <tr> <td>Summa mättade fettsyror(g)</td> <td>2.5</td> </tr> <tr> <td>Kolhydrater(g)</td> <td>22</td> </tr> <tr> <td>-varav Sockerarter(g)</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>Protein(g)</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>Salt(g)</td> <td>0.9</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Hållbarhet i förpackning</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Lagring öppnad:</td> <td>+ 8 grader</td> </tr> <tr> <td>Hållbar öppnad:</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Distributionsvillkor:</td> <td>+ 8 grader</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Förpackning har</th> <th>Ja</th> <th>Nej</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bäst-före-datum</td> <td>x</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Batchnummer</td> <td></td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>	Näringsvärde	per 100g	Energi (kJ)	1200	Energi (kcal)	290	Fett(g)	17	Summa mättade fettsyror(g)	2.5	Kolhydrater(g)	22	-varav Sockerarter(g)	2.0	Protein(g)	11	Salt(g)	0.9	Hållbarhet i förpackning		Lagring öppnad:	+ 8 grader	Hållbar öppnad:	4	Distributionsvillkor:	+ 8 grader	Förpackning har	Ja	Nej	Bäst-före-datum	x		Batchnummer		-
		Status negativ anges som nej																																															
			Ja	Nej																																													
		Transfetter		-																																													
		Palmolja		-																																													
		Näringsvärde	per 100g																																														
		Energi (kJ)	1200																																														
		Energi (kcal)	290																																														
		Fett(g)	17																																														
		Summa mättade fettsyror(g)	2.5																																														
Kolhydrater(g)	22																																																
-varav Sockerarter(g)	2.0																																																
Protein(g)	11																																																
Salt(g)	0.9																																																
Hållbarhet i förpackning																																																	
Lagring öppnad:	+ 8 grader																																																
Hållbar öppnad:	4																																																
Distributionsvillkor:	+ 8 grader																																																
Förpackning har	Ja	Nej																																															
Bäst-före-datum	x																																																
Batchnummer		-																																															
Förpackning: Papper																																																	

Allergener	Ja	Nej	Microbiologiska gränsvärden	
Gluten i spannmål	x		Presumptiva Bacillus cereus	4.0 log cfu/g
Ägg	x		Campylobacter	0.0 i 25 g
Mjök	x		E. coli	2.0 log cfu/g
Senap	x		Koagulaspositiva stafylokocker	3.0 log cfu/g
Jordnötter		-	Listeria monocytogenes	2.0 log cfu/g
Selleri		-	Mögel	3.0 log cfu/g
Sesamfrön		-	Salmonella	0.0 i 25 g
Kräftdjur		-	Jäst	4.0 log cfu/g
Fisk		-	Aeroba mikroorganismer	7.0 log cfu/g
Sojaböner		-	Värden avser bäst-före-dagen	
Nötter		-		
S02 mer än 10mg/kg		-		
Lupiner		-		
Blötdjur		-		