

Uppgiftslämnare:		
Artikelnr: 427	Namn: Sallad Kyckling & Bacon	Vikt: 354 (g)

Ingrediens-text Förpackning	Ingredienser Recept	Användning																		
<p>Ingredienser: Sallad, kyckling[Kycklingbröstfilé, vatten, salt, potatisstärkelse, dextrose, jästextrakt, stabiliseringsmedel (E451), barbecuekryddor (lök, paprika, svartpeppar, tomat, ingefära, chilipeppar, cayennepeppar, organo, vitlök, selleri)], kokt ägg[Ägg, vatten, vinäger, citronsyra, salt], dijon dressing[Vatten, rapsolja, sockersirap, dijonsenap (vatten, senapsfrö, ättika, salt, surhetsreglerandemedel (E330)), socker, vinäger, olivolja, salt, dill, förtjockningsmedel (E415), konserveringsmedel (E202)], cocktail tomat, bacon[Griskött, salt, glukos, antioxidant (E316, E331), konserveringsmedel (E250)], edamamebönor[soja], paprika</p>	<p>Dijon dressing Paprika Sallad Kyckling kokt ägg Cocktail Tomat Bacon Edamamebönor</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Näringsvärde</th> <th>per 100g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energi (kJ)</td> <td>470</td> </tr> <tr> <td>Energi (kcal)</td> <td>110</td> </tr> <tr> <td>Fett(g)</td> <td>7.7</td> </tr> <tr> <td>Summa mättade fettsyror(g)</td> <td>1.6</td> </tr> <tr> <td>Kolhydrater(g)</td> <td>3.4</td> </tr> <tr> <td>-varav Sockerarter(g)</td> <td>1.2</td> </tr> <tr> <td>Protein(g)</td> <td>7.2</td> </tr> <tr> <td>Salt(g)</td> <td>0.5</td> </tr> </tbody> </table>	Näringsvärde	per 100g	Energi (kJ)	470	Energi (kcal)	110	Fett(g)	7.7	Summa mättade fettsyror(g)	1.6	Kolhydrater(g)	3.4	-varav Sockerarter(g)	1.2	Protein(g)	7.2	Salt(g)	0.5
	Näringsvärde	per 100g																		
	Energi (kJ)	470																		
	Energi (kcal)	110																		
	Fett(g)	7.7																		
	Summa mättade fettsyror(g)	1.6																		
	Kolhydrater(g)	3.4																		
	-varav Sockerarter(g)	1.2																		
	Protein(g)	7.2																		
	Salt(g)	0.5																		
	<p>Status negativ anges som nej</p> <table border="1"> <thead> <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>		Ja	Nej	Transfetter		-	Palmolja		-	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Hållbarhet i förpackning</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Lagring öppnad:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Hållbar öppnad:</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Distributionsvillkor:</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Hållbarhet i förpackning		Lagring öppnad:		Hållbar öppnad:	5	Distributionsvillkor:		
	Ja	Nej																		
Transfetter		-																		
Palmolja		-																		
Hållbarhet i förpackning																				
Lagring öppnad:																				
Hållbar öppnad:	5																			
Distributionsvillkor:																				
		<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></td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Batchnummer</td> <td></td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>	Förpackning har	Ja	Nej	Bäst-före-datum		-	Batchnummer		-									
Förpackning har	Ja	Nej																		
Bäst-före-datum		-																		
Batchnummer		-																		
Förpackning:																				

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