



Artikelkod 2710

Lax varmrökt naturell bit 0,2kg Lerøy



Artikelinformation

Allmänt

Artikelkod	2710
Benämning	Lax varmrökt naturell bit 0,2kg Lerøy
Etiketttnamn	Varmrökt lax bit 0,2kg
Tillverkningsland	Producerad i Sverige
SE/EG-Nummer	SE 920 EG
Ursprung råvara	Odlad i Norge
Förvaring	Kylvara: 0 - +4°C
Hållbarhetsdagar	28

Ingrediensförteckning

Lax (Salmo salar), salt.

Etikettinfo

Kontaktuppgifter:	Har varit fryst: N
Hantering av öppnad frp.:	Källsortering:
Förvaring:	Förpackningssätt:
Ursprung:	Kvalitet/Miljömärkn.:

Råvara

Process

Övrig information

Utfärdare Caroline Lundin	Godkännande av etikett: Annica koskinen	Versionsnr.: 0	Datum 2021-07-01
------------------------------	--	-------------------	---------------------



Artikelkod

2710

Lax varmrökt naturell bit 0,2kg Lerøy

FÖRPACKNINGSGRUPP

KFP Konsument-/primärförpackning

EAN-kod	7317370105642
Förpackningstyp KFP	Plastlaminat
Antal i KFP	
Vikt per styck (Kg)	ca 48
Nettovikt (Kg)	0,2
Bruttovikt (Kg)	0,213
Emballagevikt (Kg)	0,013
Längd (mm)	200
Bredd (mm)	200
Höjd (mm)	33

DFP Butiks-/sekundärförpackning

EAN-kod	27317370105561
Förpackningstyp DFP	PF Hellåda 167 svart
Antal KFP/krt	48
Nettovikt (Kg)	9,6
Bruttovikt (Kg)	11,854
Emballagevikt (Kg)	1,63
Längd (mm)	600
Bredd (mm)	400
Höjd (mm)	194

Ev. samlingsförpackning

EAN-kod	
Förpackningstyp	
Antal DFP/samlingsförp.	
Längd (mm)	
Bredd (mm)	
Höjd (mm)	
Emballagevikt	

PALL Enhetslast/tertiärförpackning

EAN-kod	47317370105732
Palltyp	SRS-Pall
DFP/pall	24
DFP/lav	4
Lav/pall	6
Pallhöjd inkl. pall (mm)	1250
Nettovikt pall (Kg)	230,4
Bruttovikt per pall (Kg)	294,52

PRODUKTINFORMATION

Näringsvärde (per 100g)

Energi (Kcal)	220
Energi (KJ)	921
Protein (g)	21,9
Kolhydrater (g)	0,1
Sockerarter (g)	0
Fett (g)	14,8
Mättat fett (g)	2
Salt (g)	2,5

Fibrer (g)

Omega 3 (EPA+DHA) (g)

Övrig information:

Natrium (g)

pH värde

Notering 1

Allergener som ingår i produkten JA / NEJ

Spannmål som innehåller gluten	N
Ägg och produkter därav	N
Kräftdjur och produkter därav	N
Fisk och produkter därav	J
Jordnötter och produkter därav	N
Sojabönor och produkter därav	N
Mjolk och produkter därav	N
Nötter och produkter därav	N
Selleri och produkter därav	N
Senap och produkter därav	N
Sesamfrön och produkter därav	N
Svaveldioxid och sulfat > 10mg/kg	N
Lupin och produkter därav	N
Blötdjur och produkter därav	N

Sensoriska egenskaper

Utseende

Lukt/smak

Konsistens

MIKROBIOLOGISKA GRÄNSVÄRDEN

	Norm	Max	Enhet	Metod
Totalantal aeroba mikroorganismer				
Enterobacteriaceae				
E-coli				
Stafylococcus aureus				
Listeria monocytogenes				
Salmonella				
Mjölksyrabakterier				
Jäst				
Övriga analyser				

*Mikrobiologiska normer, se förordning (EG) nr 2073/2005

Utfärdare
Caroline LundinGodkännande av etikett:
Annica koskinenVersions nr.:
0Datum
2021-07-01