



Technische fiche

10500/00 LUPEH 6X170G BG



Productgroep	TEMPEH
Omschrijving	Gefermenteerde lupinebonen
Specifiek	Vegan, koel bewaren
Gebruik	In schijven snijden, marinieren naar smaak, bakken of frituren.
Ingrediënten	Gekookte LUPINEbonen*, appelazijn*, ferment: rhizopus-cultuur
Houdbaarheid	70 dagen
Te bewaren bij	MAX 7°C
Netto gewicht	170 g
EAN-code	5412500551442
Barcode omdoos	5412500912397

Primaire verpakking

Verpakking	-zachte onderfolie 289mm / flexo-fresh PB1800 -zachte bovenfolie 285mm / flexo-fresh B1000 multiv
Afmeting (l x b x h)	110 x 170 x 40 MM
Netto gewicht	170,059 g
Tarra gewicht	9 g
Bruto gewicht	179,059 g
	6 stuks per doos
	252 dozen per europallet
	1512 stuks per europallet
	301 kg per europallet

Omverpakking

Verpakking	KA02 - omdoos karton KA02 - 250x189x95mm -KA02 - omdoos karton KA02 - 250x189x95mm
Afmeting (l x b x h)	250 x 185 x 95 MM
Netto gewicht	1020,3 g
Tarra gewicht	174 g
Bruto gewicht	1194,3 g
Aantal lagen per europallet	18
Aantal omverpakking per laag	14

Voedingswaarde

Energetische waarde (kcal)	144	kcal	Energetische waarde (kJ)	604	kJ
Vet (g)	4,8	(g)/100g	Suikers (g)	0,5	(g)/100g
Eiwitten (g)	16,5	(g)/100g	Zout (g)	0,1	(g)/100g
Koolhydraten (g)	3,5	(g)/100g	Verzadigd vet (%)	0,7	(g)/100g

Fysico-chemische eigenschappen

pH 5,8



Technische fiche

10500/00 LUPEH 6X170G BG

Indicator	Doel	Tolerantie	Waarde einde tht
Listeria monocytogenes	afwezig in 25 g	afwezig in 25 g	afwezig in 25 g
Sulfiet reducerende anaeroben	0	<100	<1000

Claims

- ✓ Vegetarisch dieet
- ✓ Veganistisch dieet
- ✓ Vrij van GMO/Gentechnologie
- ✓ Vrij van bestraalde ingrediënten
- ✓ Proefdiervrij
- Afkomstig van rauwe melk

Overzicht allergenen

Allergenen met een grijze achtergrond dienen wettelijk verplicht op het etiket te worden vermeld.

<input type="checkbox"/> Koemelkeiwit	<input type="checkbox"/> Lactose	<input type="checkbox"/> Eieren
<input type="checkbox"/> Haver	<input type="checkbox"/> Soja	<input type="checkbox"/> Gluten
<input type="checkbox"/> Tarwe	<input type="checkbox"/> Rogge	<input type="checkbox"/> Saccharose
<input type="checkbox"/> Rundvlees	<input type="checkbox"/> Varkensvlees	<input type="checkbox"/> Kippenvlees
<input type="checkbox"/> Vis	<input type="checkbox"/> Schaal- en schelpdieren	<input type="checkbox"/> Fructose
<input checked="" type="checkbox"/> Maïs	<input type="checkbox"/> Cacao	<input type="checkbox"/> Gist
<input type="checkbox"/> Peulvruchten	<input type="checkbox"/> Noten	<input type="checkbox"/> Pinda's
<input type="checkbox"/> Glutaminaat	<input type="checkbox"/> Sulfiet (E220 t/m E227)	<input type="checkbox"/> BHA/BHT (E320-E321)
<input type="checkbox"/> Parabenen (E214 t/m E219)	<input type="checkbox"/> Azo-kleurstoffen	<input type="checkbox"/> Tartrazine (E102)
<input type="checkbox"/> Oranjegeel (E110)	<input type="checkbox"/> Benzoëzuur (E210 t/m E213)	<input type="checkbox"/> Azorubine (E122)
<input type="checkbox"/> Amarant (E123)	<input type="checkbox"/> Cochenillerood (E124)	<input type="checkbox"/> Sorbinezuur (E200)
<input type="checkbox"/> Kaneel	<input type="checkbox"/> Vanilline	<input type="checkbox"/> Koriander
<input type="checkbox"/> Selder	<input type="checkbox"/> Umbelliferae	<input type="checkbox"/> Nachtschadefamilie
<input type="checkbox"/> Gerst	<input type="checkbox"/> Wortel	<input type="checkbox"/> Sesam
<input type="checkbox"/> Mosterd	<input checked="" type="checkbox"/> Lupinen	<input type="checkbox"/> Weekdieren