Fiche technique

20300/00 SEITAN SUPREME 6X200G BG

Produit	SEITAN
Description	Le seitan suprême sont de petits cubes de seitan, très tendres et très fins de goût. Idéal dans vos préparations de wok ou dans vos gratins aux légumes.
Spécifique	Vegan, garder au frais
Utilisation	En brochettes pour le BBQ, dans le wok ou en gratins.
Ingrédients	Eau, protéines de BLE* (GLUTEN), farine de BLE*, shoyu* (eau, graines de SOJA*, koji (BLE*, A. oryzae), sel marin), paprika*, oignon*, ail*, poivre*. Fabriqué dans un atelier ou est également utilisé lupin.
Durée de conservation	70 jours
conserver à	
Poids net	200 g
EAN-code	5412500020702
Code barres boîte	5412500910140

L'emballage primaire

L'emballage	-ecoterm VP600 (breedte: 288 mm - lengte: 110mm) -zachte bovenfolie 285mm / flexo-fresh B1000 multiv
Dimension (l x la x h)	170 x 120 x 25 MM
Poids net	200 g
Poids tare	16 g
Poids brut	216 g

6 pièces par boîte

252 cartons par palette Euro

1512 pièces par palette Euro

357 kg par palette Euro

Suremballage

L'emballage	KA02 - omdoos karton KA02 - 250x189x95mm
Dimension (l x la x h)	250 x 185 x 95 MM
Poids net	1200 g
Poids tare	216 g
Poids brut	1416 g
Quantité de couche par palette Euro	18
Quantité de suremballage par couche	14

Valeur nutritive

Valeur énergétique (kcal)	140,5	kcal
Lipides (g)	0,8	(g)/100g
Protéines (g)	26,2	(g)/100g
Glucides (g)	8,5	(g)/100g
Valeur énergétique (kJ)	589,8	kJ
Sucres (g)	0,3	(g)/100g
Sel (g)	0,4	(g)/100g
Acides gras saturé (%)	0,1	(g)/100g

Propriétés physicochimiques

pH 6,2

Fiche technique

20300/00 SEITAN SUPREME 6X200G BG

Indicateur	But	Tolérance	Valeur fin durée de conservation
Listeria monocytogenes	absent dans 25 g	absent dans 25 g	absent dans 25 g
Anaérobies sulfitiques réducteurs	0	<100	<1000

Réclamations

- ✓ Régime végétarien
- ✓ Régime végétalien
- ✓ Sans OGM/génie génétique
- ✓ Sans ingrédients irradiés
- ✓ Sans animeaux
- A partir de lait cru

Aperçu des allergènes

Les allergènes avec un fond gris doivent être légalement requis sur l'étiquette

☐	Lait et produits laitiers	☐	Lactose	☐	Oeufs
☐	Avoine	☑	Soja	☑	Gluten
☑	Blé	☐	Seigle	☑	Saccharose
☐	Boeuf	☐	Porc	☐	Poulet
☐	Poisson	☐	Crustacés et mollusques	☐	Fructose
☐	Maïs	☐	Cacao	☐	Levure
☐	Légumineuses	☐	Noix	☐	Arachide
☐	Glutaminate	☐	Sulfite (E220 t/m E227)	☐	BHA/BHT (E320-E321)
☐	Parabens (E214 t/m E219)	☐	Colorants azoïques	☐	Tartrazin (E102)
☐	Jaune orangé (E110)	☐	Acide benzoïque (E210 t/m E213)	☐	Azorubine (E122)
☐	Amarante (E123)	☐	Cochenille rouge (E124)	☐	Acide sorbine (E200)
☐	Cannelle	☐	Vanilline	☐	Coriandre
☐	Céleri	☐	Umbelliferae	☐	Solanacées
☐	Orge	☐	Carotte	☐	Sésame
☐	Moutarde	☐	Lupin	☐	Mollusques