

# Natram visfumet 990g

 ref. **6777**

## Productbeschrijving

Visfumet zonder toevoeging van zout

## Kenmerken

 Zeer laag natriumgehalte ( $\leq 40\text{mg Na/100g}$ )

## Ingrediënten

Maltodextrine, LACTOSE, aardappelzetmeel, VIS (6%), gelatine, kaliumchloride, kruiden- en specerijenextracten (bevat LACTOSE), aroma's, GARNALENextract en -poeder, extract van witte wijn, plantaardige olie (zonnebloem), saffraan.

Kan sporen van tarwe, soja, eieren en selderij bevatten.

Land van oorsprong: Frankrijk

## Microbiologische criteria

 Totaal kiemgetal:  $< 70\,000/\text{g}$ 

 Totaal coliformen:  $< 100/\text{g}$ 

 E Coli:  $< 10/\text{g}$ 

 Gisten en schimmels:  $< 100/\text{g}$ 

Salmonella: Afwezig in 25g

## Fysico-chemische kenmerken

Vocht : 6%

## Organoleptische kenmerken

Kleur: beige-crème

Geur: vis

## Houdbaarheid

Minimale houdbaarheid bij levering: 30 dagen

Maximale houdbaarheid bij levering: 365 dagen

## Bewaarcondities

Eénmaal geopend, verpakking goed sluiten. Aanbevolen koel en droog te bewaren. Binnen 2 maanden gebruiken.

## Dosering

Kookfond: 20g / liter water

Sausbasis: 30g poeder / liter water

## Bereidingswijze

Voeg het poeder toe aan het water. Breng dit aan de kook en laat het al roerend gedurende 3 minuten koken op een zacht vuurtje.

## Datum laatste wijziging

**04/03/2026**

Deze informatie is ingevuld op basis van inlichtingen ons verstrekt door de leverancier en dit zonder enige verbintenis en onder alle voorbehoud.

**NATRAM**


|                    |       |
|--------------------|-------|
| Bruto kg/st        | 1,11  |
| Netto kg/st        | 0.99  |
| L st (mm)          | 125.0 |
| B st (mm)          | 125.0 |
| H st (mm)          | 185.0 |
| # /sec.verp.       | 6.0   |
| Bruto kg/sec.verp. | 6.85  |
| Netto kg/sec.verp. | 5.94  |
| L sec.verp. (mm)   | 375.0 |
| B sec.verp. (mm)   | 250.0 |
| H sec.verp. (mm)   | 200.0 |
| # prim.verp/laag   | 54    |
| # prim.verp/pallet | 324   |
| lagen/pallet       | 6     |

EAN verkoopseenheid

## Natram visfumet 990g

### Nutritionele analyse

| Unit                    | /100 g      | /100ml fond | %RI |
|-------------------------|-------------|-------------|-----|
|                         | 100g poeder | 100ml fond  |     |
| Energie kJ              | 1512        | 44          |     |
| Energie kcal            | 360         | 10          |     |
| Vetten (g)              | 1,5         | 0,0         |     |
| Verzadigde vetzuren (g) | 0,3         | 0,0         |     |
| Koolhydraten (g)        | 78          | 2,2         |     |
| Suikers (g)             | 21          | 0,6         |     |
| Eiwitten (g)            | 10          | 0,29        |     |
| Zout (g)                | 0,75        | 0,022       |     |
| Kalium (mg)             | 1840        | 53          |     |
| Natrium (g)             | 0,3         | 0,009       |     |

## Natram visfumet 990g

### Allergenen

|                                                                | Aanwezig | Afwezig | Sporen | Onbekend |
|----------------------------------------------------------------|----------|---------|--------|----------|
| Glutenbevattende granen en afgeleiden                          |          |         | x      |          |
| Tarwe                                                          |          |         | x      |          |
| Rogge                                                          |          | x       |        |          |
| Gerst                                                          |          | x       |        |          |
| Haver                                                          |          | x       |        |          |
| Spelt                                                          |          | x       |        |          |
| Schaaldieren en afgeleiden                                     | x        |         |        |          |
| Eieren en afgeleiden                                           |          |         | x      |          |
| Vis en afgeleiden                                              | x        |         |        |          |
| Aardnoten en afgeleiden (Pinda)                                |          | x       |        |          |
| Soja en afgeleiden                                             |          |         | x      |          |
| Melk en afgeleiden (incl lactose)                              | x        |         |        |          |
| Schaalvruchten                                                 |          | x       |        |          |
| Amandelen                                                      |          | x       |        |          |
| Hazelnoten                                                     |          | x       |        |          |
| Walnoten                                                       |          | x       |        |          |
| Cashewnoten                                                    |          | x       |        |          |
| Pecannoten                                                     |          | x       |        |          |
| Paranoten                                                      |          | x       |        |          |
| Pistachenoten                                                  |          | x       |        |          |
| Macadamianoten                                                 |          | x       |        |          |
| Selderij en afgeleiden                                         |          |         | x      |          |
| Mosterd en afgeleiden                                          |          | x       |        |          |
| Sesamzaad en afgeleiden                                        |          | x       |        |          |
| Zwavedioxide en sulfieten (> 10mg SO <sub>2</sub> /kg of 10mg) |          | x       |        |          |
| Lupine en afgeleiden                                           |          | x       |        |          |
| Weekdieren en afgeleiden                                       |          | x       |        |          |

GGO vrij