

Nestor gepelde tomaten 2,5kg

 ref. **2049**

Productbeschrijving

Gepelde tomaten in blik

Kenmerken

Natriumarm (<= 120mg Na/ 100g)

Ingrediënten

Gepelde tomaten (60%), tomatensap (39,9%), zuurteregelaar: citroenzuur.

Land van oorsprong: Italië

Houdbaarheid

Minimale houdbaarheid: 30 dagen

Maximale houdbaarheid: 3 jaar

Bewaarcondities

Bewaartemperatuur: 15 - 25°C

Datum laatste wijziging **03/11/2025**

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



Bruto kg/st	2,83
Netto kg/st	2.5
L st (mm)	160.0
B st (mm)	160.0
H st (mm)	150.0
# /sec.verp.	6.0
Bruto kg/sec.verp.	17.68
Netto kg/sec.verp.	15.0
L sec.verp. (mm)	480.0
B sec.verp. (mm)	320.0
H sec.verp. (mm)	155.0
# prim.verp/laag	30
# prim.verp/pallet	180
lagen/pallet	6

EAN verkoopseenheid

Nestor gepelde tomaten 2,5kg

Nutritionele analyse

	/100 g	/0	%RI
Unit	100gr		
Energie kJ	87		
Energie kcal	21		
Vetten (g)	0,10		
Verzadigde vetzuren (g)	0,0		
Koolhydraten (g)	3,2		
Suikers (g)	3,2		
Vezels (g)	0,9		
Eiwitten (g)	1,3		
Zout (g)	0,033		

Nestor gepelde tomaten 2,5kg

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		
Zwaveldioxide en sulfieten (> 10mg SO ₂ /kg of 10mg)		x		
Lupine en afgeleiden		x		
Weekdieren en afgeleiden		x		

Het product is niet behandeld met ioniserende straling en bevat geen bestraalde ingrediënten.
 De ingrediënten zijn NIET afkomstig van genetisch gemodificeerd materiaal.
 Dit product voldoet aan de regelgeving 1829/2003/EG en 1830/2003/EG.