



Data provided by GS1 MyProductManager

KG Rundsstoofvlees mager ±2,5kg

Runderstoofvlees mager 2,5Kg

**Technische en logistieke info :**

Artikelnr. : 113458  
Te bestellen per : 2,500 kg  
Kartonhoeveelheid : Karton van 10 Kg  
Pallethoeveelheid : 400

Minimale houdbaarheid bij levering : 4 Dagen

Netto-inhoud per eenheid : 2.5 KGM  
Nettogewicht (gr.) per eenheid : 1000  
Brutogewicht (gr.) per eenheid : 1100

**Bijkomende productinfo :**

Bewaarcondities :

Bewaren tussen 0 en 4 graden

**Ingrediënten :**

Rundvlees

**Allergeneninfo :**

| Dit product              | Bevat      |
|--------------------------|------------|
| Schaaldieren             | Bevat geen |
| Eieren                   | Bevat geen |
| Vis                      | Bevat geen |
| Melk                     | Bevat geen |
| Noten                    | Bevat geen |
| Aardnoten                | Bevat geen |
| Sesamzaad                | Bevat geen |
| Zwaveloxide en sulfieten | Bevat geen |
| Granen                   | Bevat geen |
| Sojabonen                | Bevat geen |
| Selderij                 | Bevat geen |
| Mosterd                  | Bevat geen |
| Lupine                   | Bevat geen |
| Weekdieren               | Bevat geen |

Voedingswaardes :

Aantal porties per verpakking : 1

**Contact :**

Patrick Plovie  
Rue de l'abattoir, 44 7700 Mouscron

**Disclaimer :**

Wij stellen de voedselinformatie, zoals ingrediëntenlijsten, allergeninformatie, etc. steeds op met de nodige zorgvuldigheid op basis van de ons beschikbare informatie. Echter bestaat de mogelijkheid dat de voormelde informatie werd gewijzigd door de producent of fabrikant, zoals een wijziging van receptuur, ingrediënten, verhoudingen, allergenen, zonder ons op de hoogte te stellen. Daarom is het mogelijk dat de gegeven informatie onvolledig, niet correct of niet up-to-date is. Wij verwijzen dan ook voor de correcte informatie naar de artikel/product zelf. Deze informatie is de enige juiste informatie. Voor onverpakte artikelen/producten wijzen we u op de mogelijkheid dat deze producten in contact komen met stoffen die allergenen bevatten, louter door de rondhaling, uitstalling of andere handelingen die nog nodig zijn voor de verkoop van deze producten. Wij raden u aan om deze producten dan ook te wassen voor gebruik. Alle data worden aangeleverd door de producent via MyProductManager (c), eigendom van GS1, voor meer info surf naar:

<http://www.gsibelu.org/>