

Pierogi Ruskie

Mąka pszenna, jaja, woda, sól, olej rzepakowy, ziemniaki, ser twarogowy półtłusty, pieprz czarny, cebula.

Kraj pochodzenia, producent, dystrybutor

SheDan Robert Hatas

ul. Długa 41

49-300 Brzeg

nip: 747-167-73-26

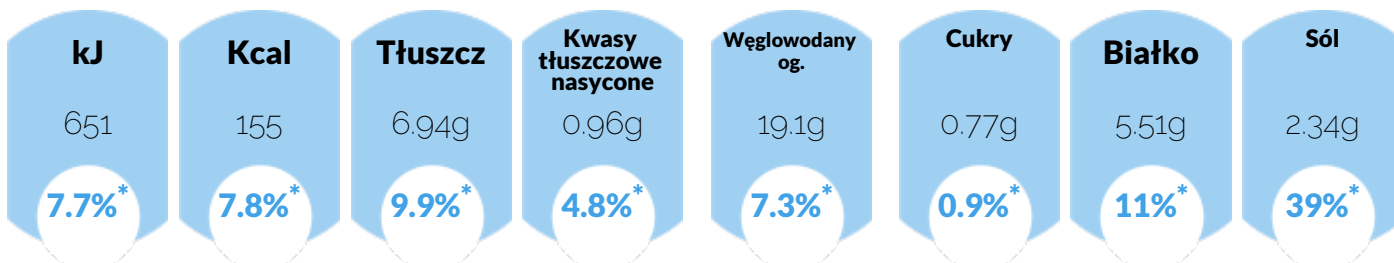


Składniki surowca (wyświetlany na karcie)

Pierogi Ruskie/farsz (Ziemniaki, średnio (61%), Ser twarogowy wiejski półtłusty (24%), Cebula (10%), Sól biała (3%), Olej rzepakowy uniwersalny (2%), Pieprz czarny (0%)) (80%) (zawiera Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)), Ciasto do pierogów/baza (Mąka pszenna, typ 500 (53%), Olej rzepakowy uniwersalny (21%), Woda (21%), Jaja (4%), Sól biała (0%)) (20%) (zawiera Zboża zawierające gluten, Jaja i produkty pochodne),

Referencyjna wartość spożycia dla 100g (%RWS)

Wartości odżywcze



Zawartość witamin i składników mineralnych w 100g gotowego produktu

Witaminy	Gotowy produkt	Składniki mineralne	Gotowy produkt
A	0.63 RE	Sód	927.08 mg
D	0 µg	Potas	231.27 mg
E	1.66 TE	Wapń	6.41 mg
Tiamina	0.06 µg	Fosfor	35 mg
Ryboflawina	0.03 mg	Magnez	19.49 mg
Niacyna	0.81 mg	Żelazo	0.4 mg
B6	0.15 mg	Cynk	0.24 mg
Foliany	16.56 µg	Miedź	0.07 mg
B12	0 µg	Mangan	0.13 mg
C	7.1 mg		

Zawartość wartości odżywczych w 100g gotowego produktu

Wartości odżywcze	Gotowy produkt
Białko	5.51 g
Tłuszcz	6.94 g
Kwasy tłuszczowe nasycone	0.96 g
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone	3.46 g
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone	1.92 g
Cholesterol	0 mg
Węglowodany og.	19.1 g
Sacharoza	0.43 g
Laktoza	0 g
Błonnik pokarmowy	1.09 g

Wartość energetyczna	Gotowy produkt
kJ	650.6 kJ
Kcal	155.43 kcal
% białka	14%
% tłuszczu	40%
% węglowodanów	49%
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone	1.92g

Zgodnie z rozporządzeniem (WE) 1169/2011, ART 31. Wartości odżywcze oraz energetyczne obliczone na podstawie receptury, oraz danych uzyskanych od producentów oraz ogólnie dostępnych i zaakceptowanych danych. Wynik wyliczony programem artikcalculator firmy ArtikGroup Ltd. Wyliczenia zgodne z zaleceniami wg. rozporządzenia Parlamentu i podanymi w rozporządzeniu 1169/2011 art 30 zał. XIV, współczynnikami przeliczeniowymi.