



SMEDES

Smedes Visbakmeel glutenvrij 1 x 350 gr

EAN:

8720618312389

Artikelnummer:

2017

TM:

NL

Het glutenvrije visbakmeel van visspecialisten!

Omschrijving

Visbakmeel glutenvrij

Het glutenvrije visbakmeel van visspecialisten!

Herkomst

Land van oorsprong: Nederland

Wettelijke naam: Smedes Visbakmeel glutenvrij 1 x 350 gr

Ingrediënten

Rijstebloem, Aardappelzetmeel, Tapiocazetmeel, Rijstemeel, Zout, Rijsmiddel - (natriumbicarbonaat), Dextrose, Maisgries, Xanthaangom

GMO vrij: Ja

Doorstraald: Nee

Allergenen

Aanwezig	Kan bevatten		Zonder	Niet opgegeven	
+	±		–		○
glutenbevattende granen	–	pinda's	–	pistachenoten	–
tarwe	–	soja	–	macadamianoten	–
rogge	–	melk	–	selderij	–
gerst	–	noten	–	mosterd	–
haver	–	amandelen	–	sesam	–
spelt	–	hazelnoten	–	sulfiet (E220 - E228)	–
khorsantarwe	–	walnoten	–	lupine	–
schaaldieren	–	cashewnoten	–	weekdieren	–
ei	–	pecannoten	–		
vis	–	paranoten	–		

De gegevens in deze specificatie zijn afkomstig vanuit de receptuur en informatie van toeleveranciers. Derhalve kunnen aan deze gegevens geen rechten worden ontleend. Bij wijzigingen zult u hiervan niet automatisch op de hoogte worden gebracht.

Voedingswaarde

	Product
	Per 100 g
Energie (kJ/kcal)	1403.3 kJ / 334.1 kcal
Vetten	0.5 g
waarvan verzadigde vetzuren	0.1 g
Koolhydraten	77.5 g
waarvan suikers	1 g
Eiwitten	3.7 g
Zout	3.52 g

*Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ/2000kcal).

Keurmerken & kenmerken

Kenmerk	Is van toepassing	Claim op etiket
Bevat glutamaat	Nee	N.v.t.
Bevat gluten	Nee	Glutenvrij
Bevat kip en gevogelte	Nee	N.v.t.
Bevat lactose	Nee	N.v.t.
Bevat rundvlees	Nee	N.v.t.
Bevat varkensvlees	Nee	N.v.t.
Veganistisch	Ja	N.v.t.
Vegetarisch	Ja	N.v.t.

Bereidingswijze

Geen bereiding noodzakelijk

Visbakmeel, eenvoudig in gebruik, alleen water toevoegen.

1. Visbakmeel en water: ratio 1:1 - 1:1,2
2. Eerst water, dan al roerend bakmeel toevoegen, minimaal 30 seconden roeren (beslag wordt dik)
3. Geen druppels van de garde? Uw beslag is klaar voor gebruik.
4. Product door beslag halen en even laten uitlekken.
5. Voor ideaal bakresultaat frituur op 180 graden.
6. Frituur tot het krokant en goud van kleur is.
7. Laten uitlekken en direct serveren.

Bewaarcondities

Bewaarconditie stadium	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	droog		24 maand(en)
<i>Opmerking: Droog product</i>			
ontvangst grossier	droog		9 maand(en)
Eigenschap	Waarde		
Conserveringsmethode	n.v.t.		

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid – 8720618312389 – Smedes Visbakmeel glutenvrij 1 x 350 gr

Handelseenheid – 8720618312396 – Smedes Visbakmeel glutenvrij 12 x 350 gr

Logistieke details

Consumenteneenheid	
Artikelnaam	Smedes Visbakmeel glutenvrij 1 x 350 gr
GTIN/EAN	8720618312389
Artikelnummer	2017
Intrastat code	11010090
Verpakking (LxBxH)	pot (6mm x 7mm x 14.5mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	350 g
Netto gewicht	350 g
Bruto gewicht	400 g
Uitlekgewicht	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	
Handelseenheid	
GTIN/EAN	8720618312396
Verpakking	doos (28mm x 22.5mm x 15.5mm)
Netto gewicht	4.2 kg
Bruto gewicht	4.8 kg
Aantal CE in HE	12
Pallet	
Pallet (Pallet + belading)	euro pallet (1200mm x 800mm x 115mm)
Netto gewicht	252 kg
Bruto gewicht	288 kg
Aantal omdozen op deze pallet	60
Dozen per laag	12
Aantal lagen op pallet	5

Verpakkingsmateriaal

doos (28mm x 22.5mm x 15.5mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
karton			Niet recyclebaar	

Contactgegevens

Marketing & Sales support Foodservice
foodservice@smedesfoodproduction.com

Laatst bijgewerkt op 18 juni 2026

Deze specificatie komt uit de database van PS in foodservice.

De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens.

© 2026 PS in foodservice. Alle rechten voorbehouden.