

Visbakmeel traditioneel

Smedes Fine Food



Het visbakmeel van de uitvinder. De garantie voor goudgebakken kibbeling en vis. Geeft een verfijnde, levendige korst.

Artikelnummer: 2000 TM: NL



Basisgegevens

Productnaam	Visbakmeel traditioneel
Wettelijke naam	Visbakmeel traditioneel
Functionele naam	Bakmeel
Variant	
Merk	Smedes Fine Food
Targetmarket	NL

Het verhaal

Visbakmeel Traditioneel

Het visbakmeel van de uitvinder. De garantie voor goudgebakken kibbeling en vis. Geeft een verfijnde, levendige korst.

Ingrediënten

[Ingrediënten in tabel](#)

GMO-vrij:Ja, Doorstraald:Nee

Herkomst

Land van herkomst	Nederland
Land van productie	Nederland

*Deze specificatie komt uit de database van **PS in foodservice**.
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).*

Voedingswaarde

Product

	Per 100 (g)
Energie	= 1386 kJ
Energie	= 331 kcal
Vetten	= 0.6 g
Waarvan verzadigde vetzuren	= 0.1 g
Koolhydraten	= 73.6 g
Waarvan suikers	= 3 g
Eiwitten	= 6 g
Zout	= 1.78 g

Allergenen

Z = zonder , M = met, K = kan sporen bevatten, O = niet aangeleverd

Wettelijke allergenen

glutenbevattende granen	M	amandelen	Z
tarwe	M	hazelnoten	Z
rogge	Z	walnoten	Z
gerst	Z	cashewnoten	Z
haver	Z	pecannoten	Z
spelt	Z	paranoten	Z
khorasantarwe	Z	pistachenoten	Z
schaaldieren	Z	macadamianoten	Z
ei	Z	selderij	Z
vis	Z	mosterd	Z
pinda's	Z	sesam	Z
soja	Z	sulfiet (E220 - E228)	Z
melk	M	lupine	Z
noten	Z	weekdieren	Z

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.

*Deze specificatie komt uit de database van **PS in foodservice**.
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).*

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	droog		9 maand(en)
<i>Opmerking: Droog product</i>			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities	Droog bewaren, na opening de zak met droog product goed afsluiten		
Conserveringsmethode	n.v.t.		
Gebruiksaanwijzing op etiket	Ten minste houdbaar tot datum: zie verpakking.		
Bewaarinstructies op etiket			
Type houdbaarheidsdatum			
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking			

Bereidingswijze

Geen bereiding noodzakelijk

Gebruik het visbakmeel voor het frituren van diverse vissoorten. Maak het visbakmeel aan met water in een verhouding van 1:1. Bak het product bij voorkeur in visbakolie bij een temperatuur van 170 graden totdat het product de gewenste goudbruine kleur heeft bereikt (baktijd afhankelijk van productsoort en dikte). Voor verdere gebruikstips verwijzen wij u naar het etiket op de verpakking of onze rubriek Vakkennis op www.smedesfinefood.nl

Logistiek

Logistieke hiërarchie

- Consumenteneenheid - Visbakmeel traditioneel
- Pallet - Visbakmeel traditioneel

*Deze specificatie komt uit de database van **PS in foodservice**.
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).*

Logistieke details

Consumenteneenheid

Artikelnaam	Visbakmeel traditioneel
Korte naam	Visbakmeel traditioneel
EAN	
Artikelnummer fabrikant	2000
Intrastat-code	
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	zak (x x)
E-teken	Niet ingevuld
Netto inhoud	
Netto gewicht	12.5 kg
Bruto gewicht	
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	chep pallet (1200mm x 1000mm x 160mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	100
Dozen per laag	10
Aantal lagen op pallet	10

Contactgegevens

Afdeling Kwaliteit

kwaliteit@smedesfinefood.nl

Specificatie laatst gewijzigd op 2016-04-20 door de producent.

Specificatie laatst goedgekeurd op 2016-04-20 door de producent.

Heb je vragen? Wil je meer weten over PS in foodservice? Stuur een mail naar info@PSinfoodservice.com of ga naar www.PSinfoodservice.com

v1.4.9 prodpp425120dl2ly1ln1

*Deze specificatie komt uit de database van **PS in foodservice**.
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).*