

Kipbakmeel

Smedes Fine Food



Voor het beste beslag om kippeling te bakken - met toevoeging van kruiden.

Artikelnummer: 2050 TM: NL



Basisgegevens

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

Het verhaal

Kipbakmeel

Voor het beste beslag om kippeling te bakken - met toevoeging van kruiden.

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	= 1280.2 kJ
Energie	= 305.7 kcal
Vetten	= 1.1 g
Waarvan verzadigde vetzuren	= 0.1 g
Koolhydraten	= 65.2 g
Waarvan suikers	= 3.3 g
Eiwitten	= 6.5 g
Zout	= 9.612 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	M
vis	Z	mosterd	M
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 kipbakmeel voor het frituren van kip. Maak het kipbakmeel aan met water in een verhouding van 1:1. Bak het product bij voorkeur in kipbakolie bij een temperatuur van 170 graden totdat het product de gewenste goudbruine kleur heeft bereikt (baktijd afhankelijk van dikte). Voor verdere gebruikstips verwijzen wij u naar het etiket op de verpakking.

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - Kipbakmeel

Pallet - Kipbakmeel

*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	Kipbakmeel
Korte naam	Kipbakmeel
EAN	
Artikelnummer fabrikant	2050
Intrastat-code	
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	zak (x x)
E-teken	Niet ingevuld
Netto inhoud	
Netto gewicht	10 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	50
Dozen per laag	10
Aantal lagen op pallet	5

Contactgegevens

Afdeling Kwaliteit

kwaliteit@smedesfinefood.nl

Specificatie laatst gewijzigd op 2018-11-28 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 prodpp425118dl2ly1ln1

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