

SMEDES

Smedes Vispaneer wit 1 x 5 kg

EAN:
8720618312402

Artikelnummer:
2100

TM:
NL

Luchtige, blanke paneermeel met grove korrel voor een prachtig, goudbruin eindresultaat

Omschrijving

Vispaneer wit

Luchtige, blanke paneermeel met grove korrel voor een prachtig, goudbruin eindresultaat

Herkomst

Land van oorsprong: Nederland

Wettelijke naam: Smedes Vispaneer wit 1 x 5 kg

Ingrediënten

Paneermeel (**Tarwe**bloem (**Gluten**), Gist, Zout)

GMO vrij: Ja

Doorstraald: Nee

Allergenen

Aanwezig	Kan bevatten	Zonder	Niet opgegeven
+	±	–	O

glutenbevattende granen	+	pinda's	–	pistachenoten	–
tarwe	+	soja	–	macadamianoten	–
rogge	±	melk	–	selderij	–
gerst	–	noten	–	mosterd	–
haver	–	amandelen	–	sesam	–
spelt	–	hazelnoten	–	sulfiet (E220 - E228)	–
khorasantarwe	–	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)	1506 kJ / 355 kcal
Vetten	1 g
waarvan verzadigde vetzuren	0.1 g
Koolhydraten	74.2 g
waarvan suikers	4 g
Eiwitten	10.9 g
Zout	0.7 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 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

Een knapperige buitenkant om de vis? Laat de vis eerst goed ontdooien en haal daarna de vis door de vispaneermeel. U kunt de vispaneermeel kruiden naar keuze. De vis bakken in een hete pan met olie of boter tot deze mooi goudbruin en gaar is. Receptsuggesties: viskoekjes, kabeljauw borrelballetjes, scholkrullen en zalmschnitzel. Een nog krokantere gebakken visje? Combineer dan vispaneermeel met visbakmeel traditioneel.

Bewaarcondities

Bewaarconditie stadium	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	droog		12 maand(en)

Opmerking: Droog product

Eigenschap	Waarde
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities	Koel, droog en donker bewaren, na opening de zak met droog product goed afsluiten.
Conserveringsmethode	n.v.t.
Gebruiksinstructies op etiket	Ten minste houdbaar tot datum: zie verpakking.

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid – 8720618312402 – Smedes Vispaneer wit 1 x 5 kg

Logistieke details

Consumenteneenheid	
Artikelnaam	Smedes Vispaneer wit 1 x 5 kg
GTIN/EAN	8720618312402
Artikelnummer	2100
Intrastat code	09109190
Verpakking (LxBxH)	zak (50mm x 15mm x 60mm)
Netto inhoud	5 kg
Netto gewicht	5 kg
Bruto gewicht	5.05 kg
Uitlekgewicht	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Pallet	
Pallet (Pallet + belading)	euro pallet (1200mm x 800mm x 115mm)
Netto gewicht	300 kg
Bruto gewicht	303 kg
Aantal omdozen op deze pallet	60
Dozen per laag	6
Aantal lagen op pallet	10

Contactgegevens

Marketing & Sales support Foodservice
foodservice@smedesfoodproduction.com

Laatst bijgewerkt op 28 november 2025

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.