

Smedes Battermix Glutenvrij 1x 5kg

Smedes Fine Food



Glutenvrij zonder nasmaak, hoge viscositeit voor perfecte hechting



EAN: 8719324670111 (CE)
TM: NL

Artikelnummer: 2048

Omschrijving

Glutenvrij zonder nasmaak, hoge viscositeit voor perfecte hechting

Herkomst

Land van herkomst: Nederland

Wettelijke naam: Smedes Battermix Glutenvrij 1x 5kg

Ingrediënten

Rijstbloem, Zetmeel, Rijstemeel, Zout, Dextrose, Natriumbicarbonaat, Maisgries, Verdikkingsmiddel (Xanthaangom), Antiklontermiddel (E551)

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

Ingrediënten in tabel

Rijstbloem
 Zetmeel
 Rijstemeel
 Zout
 Dextrose
 Natriumbicarbonaat
 Maisgries
 Verdikkingsmiddel
 Xanthaangom
 Antiklontermiddel
 E551

GMO-vrij: Ja
 Doorstraald: Nee

Allergenen

Met +	Kan sporen bevatten +/-	Zonder -	Niet aangeleverd 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.

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 (kJ/kcal)	1403.3 / 334.1
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

Omdat dit product wordt geproduceerd van natuurlijke grondstoffen is het mogelijk dat, door wisseling van oogsten, de samenstelling wijzigt. Bij wijzigingen wordt de hierboven gegeven informatie niet automatisch aangepast.

Keurmerken & kenmerken

Kenmerk		Claim op etiket
Veganistisch	Ja	n.v.t
Vegetarisch	Ja	n.v.t
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

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
ontvangst grossier	droog		270 dag(en)

Opmerking:

Algemene opmerking bij alle bewaarcondities	Koel, droog en donker 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	

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

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - 8719324670111 - Smedes Battermix Glutenvrij 1x 5kg

Logistieke details

Consumenteneenheid

Artikelnaam	Smedes Battermix Glutenvrij 1x 5kg
Korte naam	
EAN	8719324670111
Artikelnummer fabrikant	2048
Intrastat-code	11010090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	emmer (287mm x 193mm x 230mm)
E-teken	Niet ingevuld
Netto inhoud	5 kg
Netto gewicht	5 kg
Bruto gewicht	5.37 kg
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	euro pallet (1200mm x 800mm x 150mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	64
Dozen per laag	16
Aantal lagen op pallet	4

Verpakkingsmateriaal

emmer (287mm x 193mm x 230mm)

Verpakkingsmateriaal Waarde % gerecycled materiaal Is recyclebaar Opmerking

Polypropyleen	0
---------------	---

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

Contactgegevens

Afdeling Kwaliteit
info@smedesfood.nl

Specificatie laatst gewijzigd op 2022-05-25 door de producent.

v1.5.3 prodpp1696327dl2exly1ln1

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