

Smedes Visbakmeel Donkerbruin 1 x 12,5 kg

Smedes Food Production



Voor gebakken vis met een grofgrillige korst en een unieke kleur: donkerbruin met een vleugje goud.



EAN: 8719324670685 (CE)
TM: NL

Artikelnummer: 2028

Omschrijving

Voor gebakken vis met een grofgrillige korst en een unieke kleur: donkerbruin met een vleugje goud.

Herkomst

Land van herkomst: Nederland

Wettelijke naam: Smedes Visbakmeel Donkerbruin 1 x 12,5 kg

Ingrediënten

GMO-vrij: Ja
Doorstraald: Nee

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

Allergenen

Met +	Kan sporen bevatten +/-	Zonder -	Niet aangeleverd 0		
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)	1341 / 317
Vetten	0.7 g
waarvan verzadigde vetzuren	0.1 g
Koolhydraten	71.7 g
waarvan suikers	1.2 g
Eiwitten	5.8 g
Zout	5.9 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.

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

Keurmerken & kenmerken

Kenmerk		Claim op etiket
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

Bereidingswijze

Geen bereiding noodzakelijk

Visbakmeel, eenvoudig in gebruik, alleen wat toevoegen. 1. Eerst water, dan al roerend bakmeel toevoegen. 2. Ratio 1:1 - 1:2. 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

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.		
Gebruiksaanwijzingen 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 - 8719324670685 - Smedes Visbakmeel Donkerbruin 1 x 12,5 kg

Logistieke details

Consumenteneenheid

Artikelnaam	Smedes Visbakmeel Donkerbruin 1 x 12,5 kg
Korte naam	Visbakmeel Donkerbruin
EAN	8719324670685
Artikelnummer fabrikant	2028
Intrastat-code	11010090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	zak (45cm x 13.5cm x 21cm)
E-teken	Niet ingevuld
Netto inhoud	12.5 kg
Netto gewicht	12.5 kg
Bruto gewicht	12.59 kg
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
info@smedesfood.nl

Specificatie laatst gewijzigd op 2023-03-27 door de producent.

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

v1.5.5 prodpp1765926dl2exly1ln1

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