



EAN: 8720618312143 (CE)
TM: NL

Artikelnummer: 2035

Omschrijving

Smedes Visbakmeel Basic is speciaal ontwikkeld voor visspecialisten die efficiënt willen werken zonder concessies te doen aan kwaliteit. Deze mix is uitermate geschikt voor het voorbakken van kibbeling en lekkerbekjes, ideaal bij piekmomenten of personeelstekort.

Herkomst

Land van oorsprong: Nederland

Wettelijke naam: Smedes visbakmeel basic 1 x 12,5 kg

Ingrediënten

Tarwebloem (Gluten), Aardappelzetmeel, Rijstemeel, Zout, Rijsmiddel (E500ii, E450iii)

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) -
khorsantarwe	-	walnoten	- lupine -
schaaldieren	-	cashewnoten	- weekdieren -
ei	-	pecannoten	-
vis	-	paranoten	-

Voedingswaarde

Product	
Per 100 (g)	
Energie (kJ/kcal)	1375.1 / 328.4
Vetten	0.9 g
waarvan verzadigde vetzuren	0.3 g
Koolhydraten	70.7 g
waarvan suikers	1.9 g
Eiwitten	7.3 g
Zout	3.04 g

Keurmerken & kenmerken



Bereidingswijze

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

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	koel / droog		12 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
ontvangst grossier	koel / droog		9 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities			
Conserveringsmethode			
Gebruiksaanwijzingen op etiket			
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 - 8720618312143 - Smedes visbakmeel basic 1 x 12,5 kg

Logistieke details

Consumenteneenheid

Artikelnaam	Smedes visbakmeel basic 1 x 12,5 kg
Korte naam	
EAN	8720618312143
Artikelnummer fabrikant	2035
Intrastat-code	11010090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	zak (44mm x 14.5mm x 35mm)
E-teken	Nee
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

Verpakkingsmateriaal

zak (44mm x 14.5mm x 35mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Meerwandig papier (2 of meer wanden)	73 g		niet recyclebaar	
HDPE	7 g		niet recyclebaar	

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

Klantenservice

info@smedesfood.nl

Specificatie laatst gewijzigd op 2025-11-06 door de producent.

v1.5.5 prodpp3560741dl2exly1ln1

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).

De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).