

Smedes Kipbakmeel 1 x 12,5 kg

Smedes Fine Food



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



EAN: 8720618312419 (CE)
TM: NL

Artikelnummer: 2050

Omschrijving

Kipbakmeel

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

Herkomst

Land van herkomst: Nederland

Wettelijke naam: Smedes Kipbakmeel 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)	1324 / 315.24
Vetten	1.2 g
waarvan verzadigde vetzuren	0.1 g
Koolhydraten	69.3 g
waarvan suikers	3.1 g
Eiwitten	6.1 g
Zout	6.2 g

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.

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.		
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 - 8720618312419 - Smedes Kipbakmeel 1 x 12,5 kg

Logistieke details

Consumenteneenheid

Artikelnaam	Smedes Kipbakmeel 1 x 12,5 kg
Korte naam	Kipbakmeel
EAN	8720618312419
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 2022-03-22 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](#).*

Heb je vragen? Wil je meer weten over PS in foodservice? Stuur een mail naar info@PSinfoodservice.com of ga naar www.PSinfoodservice.com

v1.5.3 prodpp425118dl2exly1ln1

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