

# Smedes Visbakmeel traditioneel 1 x 12,5 kg

Smedes Fine Food



Het visbakmeel van de uitvinder. De garantie voor goudgebakken kibbeling en vis. Geeft een verfijnde, levendige korst.

TM: NL

Artikelnummer: 2000

## Omschrijving

Visbakmeel Traditioneel

Het visbakmeel van de uitvinder. De garantie voor goudgebakken kibbeling en vis. Geeft een verfijnde, levendige korst.

## Herkomst

Land van herkomst: Nederland

Wettelijke naam: Smedes Visbakmeel traditioneel 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)	-
khorsantarwe	-	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)	1384 / 330
Vetten	0.6 g
waarvan verzadigde vetzuren	0.1 g
Koolhydraten	73.5 g
waarvan suikers	2.2 g
Eiwitten	6 g
Zout	1.88 g

## 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

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

## 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 - Smedes Visbakmeel traditioneel 1 x 12,5 kg

### Logistieke details

#### Consumenteneenheid

Artikelnaam	Smedes Visbakmeel traditioneel 1 x 12,5 kg
Korte naam	Visbakmeel traditioneel
EAN	
Artikelnummer fabrikant	2000
Intrastat-code	
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	zak ( x x )
E-teken	Niet ingevuld
Netto inhoud	
Netto gewicht	12.5 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	100
Dozen per laag	10
Aantal lagen op pallet	10

## Contactgegevens

#### Afdeling Kwaliteit

kwaliteit@smedesfinefood.nl

Specificatie laatst gewijzigd op 2021-09-14 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](mailto:info@PSinfoodservice.com) of ga naar [www.PSinfoodservice.com](http://www.PSinfoodservice.com)

v1.5.3 prodpp425120dl2ly1ln1

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