

Nogluten bakmengeling integral 5kg

ref. 3956

cnk 4193-868

Productbeschrijving

Glutenvrije bruine bakmengeling met zaden.

Kenmerken

Glutenvrij (max 20 ppm)

Vezelrijk (min 6g/100g)

Zonder eieren

Tarwevrij

Ingrediënten

Maïszetmeel, bruin teff meel, rijstbloem, tapioca zetmeel, zonnebloem zaad, verdikkingsmiddel (xanthaangom), lijnzaad, SESAMZAAD, LUPINE bloem, wei-poeder (MELK), dextrose, gejodeerd zout, rijsmiddelen (difosfaten, natrium carbonaten), emulgator (SOJA lecithine), caramel, calcium caseinaat (MELK), zuurteregelaar (glucono-delta-lacton)

Land van oorsprong: EU

Microbiologische criteria

Totale kiemgetal: < 10 000 kve/g

Enterobacteriaceae: < 50 kve/g

Gisten en schimmels: < 100 kve/g

Salmonella: afwezig in 50g

Houdbaarheid

Minimale houdbaarheid: 30 dagen

Maximale houdbaarheid: 12 maanden

Bewaarcondities

Bewaartemperatuur : 12-15°C

Droog bewaren

Bereidingswijze

GLUTENVRIJ BROOD

Bereiding bakmachine: Doe 350 ml warm water in een mengkom en voeg hier 450 g broodmix, 30 g margarine en 1 ei + 15 g verse gist (of 8 g gedroogde gist) aan toe. Selecteer een programma waarbij het kneden, rijzen en bakken ongeveer 140 minuten duurt (snel programma). Laat het brood in de machine afkoelen!

Datum laatste wijziging: 29/07/2021

Deze informatie is ingevuld op basis van inlichtingen ons verstrekt door de leverancier en dit zonder enige verbintenis en onder alle voorbehoud.




Bruto kg/st	5,030
Netto kg/st	5,000
L st (m)	0,100
B st (m)	0,200
H st (m)	0,370
# /sec.verp.	2
Bruto kg/sec.verp.	10,430
Netto kg/sec.verp.	10,000
L sec.verp. (m)	0,240
B sec.verp. (m)	0,240
H sec.verp. (m)	0,355
# sec.verp/laag	10
# sec.verp/pallet	60
lagen/pallet	6

EAN verkoopseenheid



Nogluten bakmengeling integral 5kg

Nutritionele analyse

	/100 g		%RI
Energie kJ	1529		
kcal	362		
Vetten (g)	5,4		
Verzadigde vetzuren (g)	0,9		
Koolhydraten (g)	69,8		
Suikers (g)	2,6		
Vezels (g)	8,4		
Eiwitten (g)	6,1		
Zout (g)	0,77		

Allergenen

	Aanwezig	Afwezig	Sporen	Onbekend
Glutenbevattende granen en afgeleiden		x		
Schaaldieren en afgeleiden		x		
Eieren en afgeleiden		x		
Vis en afgeleiden		x		
Aardnoten en afgeleiden (pinda)		x		
Soja en afgeleiden	x			
Melk en afgeleiden (incl lactose)	x			
Noten en afgeleiden		x		
Selderij en afgeleiden		x		
Mosterd en afgeleiden		x		
Sesamzaad en afgeleiden	x			
Zwavedioxide en sulfieten (> 10mg SO ₂ /kg of 10mg SO ₂ /L)		x		
Lupine en afgeleiden	x			
Weekdieren en afgeleiden		x		

GGO vrij