TECHNISCHE FICHE

# Nogluten bakmengeling + vezels 5kg - 5887476

ref. 5588

## Productbeschrijving

Glutenvrije bakmengeling verrijkt met vezels

### Kenmerken

Glutenvrij

Vezelrijk (= min 6g/100g of 3g/100 kcal)

## Ingrediënten

Tarwezetmeel (glutenvrij), magere MELKpoeder, suikerbietvezel, suiker, citrusvezel, stabilisatoren: guargom (E 412) en hydroxypropylmethylcellulose (E 464), rijsmiddelen: glucono-delta-lacton (E 575) en natriumbicarbonaat (E 500), zout.

Land van oorsprong: België

## 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: 24 maanden

## Bewaarcondities

Bewaartemperatuur : 15 - 25°C
Droog bewaren

## Dosering

500g meel - 50g vetstof - 7g gedroogde gist of 25g verse gist - 4 dl water op kamertemperatuur - 1 snuifje zout

## Bereidingswijze

GLUTENVRIJ BROOD
Nogluten, de zachte vetstof, de gist (verse gist eerst oplossen in een weinig lauw water), het water en het zout in een beslagkom doen.
Met een handmixer voorzien van een goede garde (dus geen deeghaak) in de laagste stand mixen tot er geen klonters meer in voorkomen.
De bakvorm (handvorm) met inhoud 1l, invetten en vullen met het deeg.
Het deeg afdekken met een warme vochtige handdoek en gedurende 30 min. laten rijzen op een warme plaats.
Bak het deeg 30 min. bij 220 graden in een voorverwarmde oven.
Na het bakken het brood uit het bakblik halen en op een rooster laten uitdampen. (eventueel bestrijken met warm water)

**Datum laatste wijziging** **29/9/2026**

*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 | 5,05 |
| Netto kg/st | 5.0 |
| L st (mm) | 200.0 |
| B st (mm) | 100.0 |
| H st (mm) | 350.0 |
| # /sec.verp. | 1.0 |
| # prim.verp/laag | 0 |
| # prim.verp/pallet | 0 |
| lagen/pallet | 0 |

EAN verkoopseenheid

5 400272 555881

nv REVOGAN · Landegemstraat 1· 9031 Drongen · Tel 09/ 280 90 60 · Fax 09 282 98 73 · info@revogan.be · www.revogan.be

# Nogluten bakmengeling + vezels 5kg - 5887476

## Nutritionele analyse

| | /100 g | /0 | %RI |
|---|---|---|---|
| Energie kJ | 1385 | | |
| Energie kcal | 328 | | |
| Vetten (g) | 0,6 | | |
| Verzadigde vetzuren (g) | <0,5 | | |
| Koolhydraten (g) | 74 | | |
| Suikers (g) | 9,4 | | |
| Vezels (g) | 9,3 | | |
| Eiwitten (g) | 4,7 | | |
| Zout (g) | 1,5 | | |

# Nogluten bakmengeling + vezels 5kg - 5887476

## Allergenen

| | Aanwezig | Afwezig | Sporen | Onbekend |
|---|---|---|---|---|
| Glutenbevattende granen en afgeleiden | | | | |
| Tarwe | x | | | |
| Rogge | | x | | |
| Gerst | | x | | |
| Haver | | x | | |
| Spelt | | 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 | | | |
| Schaalvruchten | | x | | |
| Amandelen | | x | | |
| Hazelnoten | | x | | |
| Walnoten | | x | | |
| Cashewnoten | | x | | |
| Pecannoten | | x | | |
| Paranoten | | x | | |
| Pistachenoten | | x | | |
| Macadamianoten | | x | | |
| Selderij en afgeleiden | | x | | |
| Mosterd en afgeleiden | | x | | |
| Sesamzaad en afgeleiden | | x | | |
| Zwaveldioxide en sulfieten (> 10mg SO2/kg of 10mg | | x | | |
| Lupine en afgeleiden | | x | | |
| Weekdieren en afgeleiden | | x | | |

Geen OGM