TECHNISCHE FICHE

Noproten bakmengeling eiwitarm 10kg lact°

ref. **3938** cnk **4919148**

Productbeschrijving

Bakmengeling, glutenvrij en eiwitarm.

Kenmerken

Eiwitarm
Glutenvrij
Lactosevrij

Ingrediënten

Glutenvrij TARWEzetmeel, suiker, verdikkingsmiddelen: guargom, E464; aardappelvezels; rijsmiddel: natriumbicarbonaat; zuurteregelaar: E575. Kan soja bevatten.

Land van oorsprong: Polen

Houdbaarheid

Minimale houdbaarheid: 30 dagen
Maximale houdbaarheid: 18 maanden

Bewaarcondities

Bewaartemperatuur : 15 - 25°C
Droog bewaren

Bereidingswijze

Traditionele methode:
Ingrediënten: 500 g Baker Mix, ca. 440 ml warm water (ca. 30˚C), 2 theelepels olie, 20 g suiker, 7 g instantgist of 20-30 g verse gist, 5 g zout. Meng alle ingrediënten (in een mixer, ongeveer 5 minuten). Doe het deeg in een ingevette bakvorm, dek af met een droge doek en laat het op een warme plaats (temperatuur ongeveer 25˚C) ongeveer 45 minuten rusten. Het deeg moet twee keer zo groot worden. Besprenkel de vorm met water voordat u deze in de voorverwarmde oven zet. Bak gedurende 40-45 minuten op 220˚C. Haal het brood direct na het bakken uit de vorm.
Broodbakmachine:
Ingrediënten: 500 g Baker Mix, 380-400 ml warm water (ongeveer 30˚C), 40 g olie, 20 g suiker, 7 g instantgist of 20 g verse gist, 5 g zout. Giet de Baker Mix en de overige ingrediënten in de broodbakmachine en start het glutenvrije programma. Haal na ongeveer 2 uur het gebakken brood uit de oven (dit geldt voor een Panasonic broodbakmachine). Bij andere merken broodbakmachines gebruikt u een standaard broodbakprogramma van 3 uur.

FAQ

<31mg Phe /100g



Bruto kg/st	10,1
Netto kg/st	10.0
L st (mm)	600.0
B st (mm)	400.0
H st (mm)	100.0
# /sec.verp.	1.0
# prim.verp/laag	7
# prim.verp/pallet	56
lagen/pallet	8

EAN verkoopseenheid

5 400272 539386

Datum laatste wijziging **06/05/2026**

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

Noproten bakmengeling eiwitarm 10kg lact°

Nutritionele analyse

	/100 g	/0	%RI
Unit	100g		
Energie kJ	1490		
Energie kcal	356		
Vetten (g)	0,2		
Verzadigde vetzuren (g)	0,1		
Koolhydraten (g)	86		
Suikers (g)	1,1		
Vezels (g)	2,7		
Eiwitten (g)	<0,3		
Zout (g)	0,13		
Natrium (g)	0,052		
Kalium (mg)	24		
Fosfor (mg)	47		

Noproten bakmengeling eiwitarm 10kg lact°

Allergenen

	Aanwezig	Afwezig	Sporen	Onbekend
Glutenbevattende granen en afgeleiden	x			
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		

GGO vrij
Glutenvrij Tarwezetmeel