

# Nogluten broodmix 25kg

ref. 5163

cnk 1200-674

## Productbeschrijving

Glutenvrije bakmengeling  
 Verrijkt met ijzer en vitamine B-complex

### Kenmerken

Glutenvrij (< 20 ppm)

## Ingrediënten

TARWEzetmeel (glutenvrij), mager MELKpoeder, suiker, stabilisatoren: guarpitmeel, hydroxypropyl methylcellulose, rijsmiddel: glucono-delta-lactone, natriumbicarbonaat, zout, ijzer, vitaminen B1, B2, B3, B6 en foliumzuur

Land van oorsprong: Zweden

## 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: 20/08/2018**

*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	25,300
Netto kg/st	25,000
L st (m)	0,730
B st (m)	0,420
H st (m)	0,150
# sec.verp/laag	3
# sec.verp/pallet	24
lagen/pallet	8

EAN verkoopseenheid



# Nogluten broodmix 25kg

## Nutritionele analyse

	/100 g		%RI
Energie kJ	1492		
kcal	351		
Vetten (g)	0,5		
Verzadigde vetzuren (g)	<0,5		
Koolhydraten (g)	81		
Suikers (g)	11		
Vezels (g)	1,6		
Eiwitten (g)	4,9		
Zout (g)	1,5		
Ijzer (mg)	6,5		46%
Vitamine B1 (mg)	0,4		36%
Vitamine B2 (mg)	0,4		29%
Vitamine B3 (mg)	4		25%
Vitamine B6 (mg)	0,35		25%
Foliumzuur (µg)	40		20%

## Allergenen

	Aanwezig	Afwezig	Sporen	Onbekend
Glutenbevattende granen en afgeleiden	x (1)			
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		
Zwavel dioxide en sulfieten (> 10mg SO <sub>2</sub> /kg of 10mg SO <sub>2</sub> /L)		x		
Lupine en afgeleiden		x		
Weekdieren en afgeleiden		x		

GGO vrij

(1) Glutenvrij tarwezetmeel