

# Termék adatlap

Cikk kód:	35403	Oldal:	1 / 1
Cikk megnevezés:	Bajor zsemle 65g	Dátum:	2019.02.28
Cikk típus:	3 - Saját előállítású késztermék		

## ÉLELMISZER ELŐÁLLÍTÓ

### Vállalkozás / Cég neve, székhelyének címe, elérhetőségei:

Hel Pékség Kft.

2083 Solymár Bajcsi-Zsilinszky út 28.

Telefon:  
+36 26 560 293

E-mail:  
rendeles@helpeksseg.hu

Fax:  
+36 26 560 294

### Származási hely

Magyarország

## ÖSSZETEVŐK

**Liszt BL55** (Glutén ) (Finom szemcsés örlemény,a búzamazgalsőre(endospermiumra) jellemző színű,héjrést gyakorlatilag nem tartalmaz. ); **Víz**; **Stamag Kulmbacher** (Glutén Szójabab Tej Szezámag ) (szójatöret, búzafehérje, napraforgómag, búzakorpa, maláta kivonat (árpamaláta, víz), lenmag, szezámag, só, szárított búzakovász (búzaliszt, kovászmag), zabpehely, pörkölt búzamaláta-liszt, emulgeálószer: zsírsavak mono- és digliceridjei (E 471), kalcium-sztearoil-2-laktilát (E 482), dextróz, tejsavópor, cukor, növényi zsír, szójaliszt, lisztjavító szer: aszkorbinsav (E 300), enzimek ); Napraforgómag (Hántolt nyers napraforgó); Élesztő (Víz max.70,5 m/m%, Saccharomyces cerevisiae min. 29,5 m/m% ); **Stamag Hurrikán** (Glutén ) (emulgeálószer: zsírsavak mono- és digliceridjeinek mono- és diacetil-borkő- sav észterei (E 472e), búzaliszt, dextróz, búzafehérje, csomósodást gátló: monokalcium-foszfát (E 341) (4 %), kalcium-karbonát (E 170), lisztjavító szer: aszkorbinsav (E 300), enzimek (α-amiláz, xilanáz) );

## TÁROLÁSI, FELHASZNÁLÁSI FELTÉTELEK

Száraz,hűvös helyen tárolandó

## AZ ÉLELMISZER NETTÓ MENNYISÉGE

0,065 kg

## MINŐSÉG MEGŐRZÉSI IDŐ

1 nap

## FELHASZNÁLÁSI ÚTMUTATÓ

### ÁTLAGOS TÁPÉRTÉK ADATOK 100 g TERMÉKBEN

	100g	% * (100g)
Kilojoule	1 459	17,4 %
Kilokalória	347	17,3 %
Zsír	11	15,1 %
-amelyből telített zsírsavak	2,0	9,8 %
Szénhidrát	47	18,0 %
-amelyből cukrok	3,1	3,4 %
Rost	2,5	9,8 %
Fehérje	15	29,7 %
Só	1,5	24,8 %

\* Referencia beviteli érték egy átlagos felnőtt számára: 8400 kJ / 2000 kcal