

Termék adatlap

| | | | |
|------------------|----------------------------------|--------|------------|
| Cikk kód: | 35416 | Oldal: | 1 / 1 |
| Cikk megnevezés: | Zabos kifli 60g | 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@helpekseg.hu

Fax:
+36 26 560 294

Származási hely

Magyarország

ÖSSZETEVŐK

Liszt BL55 (Glutén) (Finom szemcsés őrlemény,a búzamazgalsőre(endospermiumra) jellemző színű,héjrészt gyakorlatilag nem tartalmaz.); **Víz**; **Avena mix** (Glutén Szójabab) (Szójatöret,és -liszt,zabpehely,árpa-malátaliszt,búzakorpa,étkezési só); Élesztő (Víz max.70,5 m/m%, Saccharomyces cerevisiae min. 29,5 m/m%); Margarin sütő Pille 80 % (Finomított nem hidrogénezett növényi olajok(pálma,repce),állati zsír(sertészsír(disznózsír) különböző arányban,víz,emulgeálószer:(E-471,E-322),só(0,2%),savanyúságot szabályzó-citromsav(E-330),tartósítószer kálium-szorbát,színezék-annato(E160b),aroma); Só (Nátriumklorid 99,8%); **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

0,060 kg

MINŐSÉG MEGŐRZÉSI IDŐ

1 nap

FELHASZNÁLÁSI ÚTMUTATÓ

ÁTLAGOS TÁPÉRTÉK ADATOK 100 g TERMÉKBEN

| | 100g | % * (100g) |
|------------------------------|-------|------------|
| Kilojoule | 1 308 | 15,6 % |
| Kilokalória | 310 | 15,5 % |
| Zsír | 4,8 | 6,9 % |
| -amelyből telített zsírsavak | 1,3 | 6,6 % |
| Szénhidrát | 51 | 19,7 % |
| -amelyből cukrok | 2,5 | 2,7 % |
| Rost | 4,2 | 16,8 % |
| Fehérje | 13 | 26,3 % |
| Só | 2,0 | 33,6 % |

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