

Bubble Wafelmix

Nic Nederland

Backmischung für die Zubereitung von Bubbeltafel.

EAN: 8710942511312 (CE) TM: NL



Grunddaten

Produkt Name	Bubble Wafelmix
Gesetzlicher Name	Bubble Wafelmix
Funktionaler Name	Bubble Wafelmix (8x1 kg)
Variante	
Marke	Nic Nederland
Zielmarkt	NL

Die Geschichte

Diese Bubble wafel mix ist sehr einfach zu verwenden: Sie müssen nur Wasser hinzufügen und 30 Sekunden mit einem Rührstab mischen und Sie sind bereit zu backen!

Qualitätslabels



RSPO - Roundtable on Sustainable Palm Oil

Eigenschaften

Kenmerk		Claim op etiket
Enthält Laktose	Ja	n.v.t.
Enthält Glutamat	Nein	n.v.t.
Enthält Huhn und Geflügel	Nein	n.v.t.
Enthält Rindfleisch	Nein	n.v.t.
Enthält Schweinefleisch	Nein	n.v.t.

*Diese Spezifikation kommt aus der **PS in foodservice** Datenbank.
Der Produzent dieses Produktes ist verantwortlich für die Richtigkeit der Daten. [Disclaimer](#).*

Zutaten

WEIZENmehl, Zucker, Palmöl, Backtriebmittel E450, Backtriebmittel E500, Huhn Voll **Ei**, Glucosesirup, Maismehl, Salz, **MILCH**eiweiß, Aroma, Verdickungsmittel E412

Zutaten als Tabelle

WEIZENmehl

Zucker

Palmöl

Backtriebmittel E450

Backtriebmittel E500

Huhn Voll Ei

Glucosesirup

Maismehl

Salz

MILCHeiweiß

Aroma

Verdickungsmittel E412

GVO-frei:Ja, Bestrahlt:Nein

Herkunft

Herkunftsland	Niederlande
Produktionsland	Niederlande

Nährwerte

Produkt

	Pro 100 (g)	Pro portion (80 g)	% GDA
Energie	= 890 kJ	712 kJ	8 %
Energie	= 211 kcal	169 kcal	8 %
Fett total	= 7.6 g	6.1 g	9 %
Gesättigte Fettsäuren	= 3.6 g	2.9 g	14 %
Kohlenhydrate	= 30.9 g	24.7 g	10 %
Davon Zucker	= 7 g	5.6 g	6 %
Ballaststoffe	= 0.7 g	0.6 g	
Eiweiß total	= 4.3 g	3.4 g	7 %
Salz	= 1.8 g	1.44 g	24 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

Diese Spezifikation kommt aus der **PS in foodservice** Datenbank.
Der Produzent dieses Produktes ist verantwortlich für die Richtigkeit der Daten. [Disclaimer](#).

Allergene

Nein= enthält nicht , Ja = enthält , KS = kann Spuren enthalten , NS = nicht spezifiziert

Allergene

Glutenhaltiges Getreide	JA	Mandeln	NEIN
Weizen	JA	Haselnuss	NEIN
Roggen	KS	Walnuss	NEIN
Gerste	KS	Cashew	NEIN
Hafer	KS	Pecannuss	NEIN
Dinkel	KS	Paranuss	NEIN
Kamut	NEIN	Pistazien	NEIN
Schalenfrüchte	NEIN	Macadamia	NEIN
Eier	JA	Sellerie	NEIN
Fisch	NEIN	Senf	NEIN
Erdnüsse	NEIN	Sesam	NEIN
Soja	KS	Sulfit	NEIN
Milch	JA	Lupine	KS
Nüsse	NEIN	Weichtiere (Mollusken)	NEIN

Lagerbedingungen

Produktstatus in der Liefer-/Lagerkette	Aufbewahrung	Temperatur (°C)	Periode
nach Produktion	kühl / trocken	15°C - 20°C	14 Monat(e)
<i>Kommentar:</i>			
rezeption Grossist	kühl / trocken	15°C - 20°C	60 Tag(e)
<i>Kommentar:</i>			
nach Öffnung	gekühlt	4°C - 7°C	1 Tag(e)
<i>Kommentar: Onbereidde, droge mix afgesloten, donker en koel bewaren. Bereidde mix gekoeld bewaren, houdbaarheid bereidde mix naar eigen beoordeling.</i>			

Algemeine Angaben zur Lagerung

Konservierungsverfahren

Gebrauchsempfehlung

Zubereitungsempfehlung

Art des Ablaufdatums Mindestens haltbar bis

Ablaufdatum des Standorts auf der Verpackung Auf dem Etikett auf der kurzen Seite der Box gedruckt

*Diese Spezifikation kommt aus der PS in foodservice Datenbank.
Der Produzent dieses Produktes ist verantwortlich für die Richtigkeit der Daten. [Disclaimer](#).*

Zubereitung

Dosierung	Mischen Sie 1000g Bubble Waffle Mix mit 935ml Wasser
Unbekannt	1 Beutel Bubble Waffle Mix in eine Schüssel geben. 935 ml oder lauwarmes Wasser hinzufügen. Mischen Sie 15-20 Sekunden mit einem Handmixer für eine freie Batterie. Erwärmen Sie das Bubble-Waffeleisen auf 210 Grad Celsius. Dosiere 130-150 Gramm Teig. Das Bügeleisen schließen und sofort wenden. Drehen Sie das Bügeleisen nach einer Minute zurück. Verarbeiten Sie eine Gesamtbackzeit von 2,5-3 Minuten. Nehmen Sie die Waffel aus dem Bügeleisen und lassen Sie sie in einem Kegelbeutel abkühlen. Nach 8 bis 10 Minuten wird der Wafer abgekühlt, um sich mit Eis zu füllen. ACHTUNG: Nur das Bügeleisen leicht, wenn die Waffel klebt. Verwenden Sie ein allgemeines Pfannenbeschichtungsspray (verwenden Sie keine Butter, Olivenöl usw.). Schalten Sie das Gerät aus, wenn es nicht verwendet wird, um Ablagerungen zu vermeiden.

Mikrobiologische Parameter

nach Produktion (mittel)		
aerobe Keimzahl	< 100000	kbe/g
Enterobacteriaceae	< 1000	kbe/g
Pilze	< 1000	kbe/g
Escherichia coli	< 10	kbe/g
Salmonellen	abwesend in 25	g

Logistik

Logistische Hierarchie

Konsumenteneinheit - 8710942511312 - Bubble Wafelmix
 Palettebeladung - Bubble Wafelmix

*Diese Spezifikation kommt aus der **PS in foodservice** Datenbank.
 Der Produzent dieses Produktes ist verantwortlich für die Richtigkeit der Daten. [Disclaimer](#).*

Logistik

Konsumenteneinheit

Artikel	Bubble Wafelmix
Kurze artikelname	
EAN-Code	8710942511312
Artikelnummer	51131
Intrastat	19012000
EG-nummer	
Verpackung (DxWxH)	Karton (385mm x 290mm x 195mm)
EU-Fertigpackungsrichtlinie	Ja
Nettoinhalt	8 kg
Nettogewicht	8 kg
Bruttogewicht	8.51 kg
Trockengewicht	
Stückzahl x Gewicht pro Stück (z.B 75 x 60g)	8 x 1000 g
Portionzahl in Verpackung	
Mindestanzahl Portionen	
Maximale Anzahl Portionen	

Paletteladung

Palette (Palette + Last) (LxWxH)	Euro Palette (1200mm x 800mm x 1905mm)
Nettogewicht	576 kg
Bruttogewicht	638 kg
Anzahl der Einheiten auf dieser Palette	72
VE pro Lage	8
Lagen pro Palette	9

Spezifikation zuletzt geändert vom Produzenten: 2019-02-07

Haben Sie Fragen? Sie wollen mehr wissen über PS in foodservice? Bitte senden Sie eine E-Mail an info@PSinfoodservice.com oder besuchen Sie unsere Website www.PSinfoodservice.com

v1.4.7 prodpp977647dl2ly1ln2

*Diese Spezifikation kommt aus der **PS in foodservice** Datenbank.
Der Produzent dieses Produktes ist verantwortlich für die Richtigkeit der Daten. [Disclaimer](#).*