

AROFROST

Artikelnummer	440514																
Produktbeskrivning	En brödförbättrare speciellt framtagen för kyl- och frysbakning, men ger även färskbakat bröd en förstklassig volym och ett utmärkt bakresultat. Arofrost gör degen smidig och bearbetnings tålig. Produkten innehåller komponenter som påverkar glutenkvaliteten och degen får därför den struktur som krävs för att hålla kvar den koldioxid som jästen utvecklar. Slutresultatet blir ett jämnporigt, mjukt och stabilt inkräm med fin volym. Används med fördel till alla typer av jänsbröd.																
Recept	1 % av mjölvikten.																
Ingredienser	VETEmjöl, VETEgluten, E 472e, E 300, enzym.																
Näringsvärde per 100 g	<table><tr><td>ENERGIVÄRDE</td><td>1650kJ, 390kcal</td></tr><tr><td>Fett</td><td>11 g</td></tr><tr><td> därav mättat</td><td>8,5 g</td></tr><tr><td>Kolhydrater</td><td>39 g</td></tr><tr><td> därav sockerarter</td><td>2,0 g</td></tr><tr><td>Protein</td><td>32 g</td></tr><tr><td>Natrium</td><td><0,5 g</td></tr><tr><td> motsvarar ca</td><td>0,02 g salt</td></tr></table>	ENERGIVÄRDE	1650kJ, 390kcal	Fett	11 g	därav mättat	8,5 g	Kolhydrater	39 g	därav sockerarter	2,0 g	Protein	32 g	Natrium	<0,5 g	motsvarar ca	0,02 g salt
ENERGIVÄRDE	1650kJ, 390kcal																
Fett	11 g																
därav mättat	8,5 g																
Kolhydrater	39 g																
därav sockerarter	2,0 g																
Protein	32 g																
Natrium	<0,5 g																
motsvarar ca	0,02 g salt																
Kemisk/fysikalisk data	Torrsubstans [%] >90 105°C, 3 h pH [10 % lösning] 4,9 ± 0,4 Askhalt [%] < 2 600°C																
Allergener	Innehåller gluten (vete), enligt förordning 1169/2011/EG.																
GMO Status	Ingredienserna i denna produkt är inte genetiskt modifierade organismer (GMO) och är inte tillverkade från GMO. Enligt direktiv 1829/2003/EG och 1830/2003/EG.																
Mikrobiologi Riktvärde	Total antal aeroba < 500 000 cfu/g Jäst < 2500 cfu/g Mögel < 2500 cfu/g Enterobacteriaceae < 100 cfu/g Salmonella neg/ 25 g																
Pesticider/Tungmetaller Riktvärde	Enligt förordning 396/2005/EG och 1881/2006/EG.																
Lagringsföreskrifter	Rekommenderas torrt och svalt.																

All information and recommendations are based on tests and research believed to be reliable. No guaranty of their accuracy is made however. Since the manufacturers have no control over the conditions under which the products are transported to, stored, handled or used by purchasers, all recommendations and sales are made on the condition that the manufacturers and sellers will not be held liable for any damages resulting from their use. No representative of the manufacturers has any authority to waive or change the above provisions, but our technical staff is available to assist purchasers in adapting the forementioned products to their needs and circumstances. Nothing contained herein shall imply a recommendation to infringe any patents now or hereafter in existence. All ingredients and GMO or other ingredient statements for this product comply with Swedish food regulations and are subject to change. Customers exporting this product, or finished items made from this product, should check the regulations of the importing country.

Bakels Sweden AB

Box 13099, 402 54 Göteborg

Telefon +46 (0)31 7553500

E-post info@bakelssweden.se Internet-adress www.bakelssweden.se

AROFROST

Övrig information	Utseende: Pulver Färg: Gulvit Lukt: Neutral
Hållbarhet, månader	12
Nettovikt och förpackning	720 kg (48x15kg), Plastsäck.
Rekommenderad deklARATION till slutförbrukare	VETEMJÖL, VETEGLUTEN, emulgeringsmedel E472, mjölbearbetsmedel askorbinsyra E 300.

Last modified:	2015-12-19	15835	15835
Last verified:	2021-04-19		
Printing date:	2021-04-19		

All information and recommendations are based on tests and research believed to be reliable. No guaranty of their accuracy is made however. Since the manufacturers have no control over the conditions under which the products are transported to, stored, handled or used by purchasers, all recommendations and sales are made on the condition that the manufacturers and sellers will not be held liable for any damages resulting from their use. No representative of the manufacturers has any authority to waive or change the above provisions, but our technical staff is available to assist purchasers in adapting the forementioned products to their needs and circumstances. Nothing contained herein shall imply a recommendation to infringe any patents now or hereafter in existence. All ingredients and GMO or other ingredient statements for this product comply with Swedish food regulations and are subject to change. Customers exporting this product, or finished items made from this product, should check the regulations of the importing country.

Bakels Sweden AB

Box 13099, 402 54 Göteborg

Telefon +46 (0)31 7553500

E-post info@bakelssweden.se Internet-adress www.bakelssweden.se