

Bakmalt Mörk Special

ARTIKELNR

266311 (Bas)

VARUMÄRKE

Bakels Sweden AB

FÖRPACKNINGSTORL.

14kg

UPPGIFTSLÄMNARE

Bakels Sweden AB



PRODUKTBILD SAKNAS

Ingredienser

Rostat extrakt av mältat och mäskat KORN, koncentrat.

Dabas produktklassificering

409315006475 / Hittar ej. -- Hittar ej -- Hittar ej -- Hittar ej

Ursprung



Tillverkningsland: ⓘ

Finland

Allergener

Allergenpåstående:

Innehåller gluten (korn), enligt förordning 1169/2011/EG.

Observera Den som lagar/serverar mat till en allergiker måste alltid noga läsa igenom ingrediensförteckningen på förpackningen där eventuella allergener ska framgå.

Förvaring

Temperatur (°C):	Min: 10 °C Max: 18 °C
------------------	--------------------------

Total hållbarhet (dagar):	540
---------------------------	-----

Förvaringsinstruktioner:	Rekommenderat 10-18 °C.
--------------------------	-------------------------

Användningsinstruktioner:	Ekologisk Mörk Malt Special är en utmärkt färgsättare till mörka brödtyper och ger en fyllig maltsmak. Den fungerar som ersättare för sockerkulör i färgsättningssammanhang. Kan också användas i chokladkakor för att förstärka färgen.
---------------------------	--

Basnivå • GTIN 07319050026636

ARTIKELIDENTITET

Artikelns identitet, GTIN:	07319050026636
Målmarknadsområde:	Sverige
Artiklavisering:	FINAL
Leverantörens artikelnummer:	266311
Konsumentartikel:	Nej
Är artikeln en logistisk enhet:	Ja
Fakturerbar enhet, indikator	Ja
Beställningsbar artikel, indikator	Ja
Ingår i:	40 st Toppnivåförpackningar 87319050026632

BESKRIVNING

Artikelkategori:	Bakmalt Mörk Special
Varumärke:	Bakels Sweden AB
Förpackningsstorlek:	14kg

KOMPLETTERANDE ARTIKELIDENTITET

Leverantörens artikelnummer	266311
-----------------------------	--------

ARTIKELINFORMATIONSDATUM

Dokumentets giltighetstidpunkt:	2019-05-14
---------------------------------	------------

LEVERANS OCH KÖP:

Tillgänglighetstidpunkt: 2019-05-14

Första leveranstidpunkt: 2019-05-15

SÄSONG

Är artikeln en säsongsvare: Nej

GPC PRODUKTKLASSIFICERING

Produktklass, kod: 10000595

INGREDIENSFÖRTECKNING

Ingrediensförteckning: Rostat extrakt av mältat och mäskat KORN, koncentrat.

TILLVERKNINGSLAND

Tillverkningsland: Finland

KONSUMENTINSTRUKTIONER

Förvaringsinstruktioner för konsument: Rekommenderat 10-18 °C.

Användningsinstruktioner Ekologisk Mörk Malt Special är en utmärkt färgsättare till mörka brödtyper och ger en fyllig maltsmak. Den fungerar som ersättare för sockerkulör i färgsättningssammanhang. Kan också användas i chokladkakor för att förstärka färgen.

TEMPERATUR

Högsta förvaringstemperatur: 18 °C

Lägsta förvaringstemperatur: 10 °C

Högsta transporttemperatur: 18 °C

Lägsta transporttemperatur: 10 °C

LIVSLÄNGD

Total hållbarhet (dagar): 540

DATUMMÄRKNING

Typ av datum på förpackningen: Märkt med bäst-före-datum

DATAMÄRKNING

Förekomst av streckkodad information: Artikeln är märkt med maskinellt läsbar information

Typ av maskinellt läsbar märkning: GTIN

Databärartyp: GS1 128

SKATT

Skattesats 12%

Skattetyper: Mervärdesskatt

GARANTI

FÖRPACKNING/PLATTFORMSTYP:

Förpacknings-/kollityp:	Pall (PX)
Villkor för förpackningsmaterial, kod:	Återvinningsavgift betald
Plattformstyp kod:	Pall 800 X 1200 mm

VIKT

Artikelns bruttovikt:	14300 gram
Jämförmängd färdigvara:	14000 gram
Jämförmängd kod:	Per styck
Variabelmåttssvara:	Nej

MÅTT

Artikelns bredd:	180 mm
Artikelns djup:	230 mm
Artikelns höjd:	300 mm

STAPLINGSBARHET

Staplingsbarhet	1 basförpackningar i höjd
-----------------	---------------------------

Toppnivå • GTIN 87319050026632

ARTIKELIDENTITET

Artikelns identitet, GTIN:	87319050026632
Konsumentartikel:	Nej
Är artikeln en logistisk enhet:	Ja
Fakturerbar enhet, indikator	Nej
Beställningsbar artikel, indikator	Nej
Består av:	40 st Basnivåförpackningar 07319050026636

BESKRIVNING

Artikelkategori:	Bakmalt Mörk Special
Varumärke:	Bakels Sweden AB

ARTIKELINFORMATIONSDATUM

Dokumentets giltighetstidpunkt:	2019-05-14
---------------------------------	------------

LEVERANS OCH KÖP:

Tillgänglighetstidpunkt:	2019-05-15
--------------------------	------------

SÄSONG

Är artikeln en säsongsvara:	Nej
-----------------------------	-----

GPC PRODUKTKLASSIFICERING

Produktklass, kod:	10000595
--------------------	----------

KONSUMENTINSTRUKTIONER

Förvaringsinstruktioner för konsument:

Rekommenderat <25 °C.

Användningsinstruktioner

Ekologisk Mörk Malt Special är en utmärkt färgsättare till mörka brödtyper och ger en fyllig maltsmak. Den fungerar som ersättare för sockerkulör i färgsättningssammanhang. Kan också användas i chokladkakor för att förstärka färgen. Ekologisk Mörk Malt Special framställs enligt förordning EEG 2092/91 om ekologisk produktion av jordbruksprodukter.

TEMPERATUR

Högsta förvaringstemperatur:

25 °C

LIVSLÄNGD

DATUMMÄRKNING

Typ av datum på förpackningen:

Märkt med bäst-före-datum

DATAMÄRKNING

Databärartyp:

GS1 128

GARANTI

FÖRPACKNING/PLATTFORMSTYP:

Förpacknings-/kollityp:

Bägare/bytta

Villkor för förpackningsmaterial, kod:

Återvinningsavgift betald

VIKT

Artikelns bruttovikt: 572000 gram

Variabelmåttvara: Nej

MÅTT

Artikelns bredd: 800 mm

Artikelns djup: 1120 mm

Artikelns höjd: 612 mm

STAPLINGSBARHET

Staplingsbarhet 1 toppförpackningar i höjd

PACKMÖNSTER

Antal per lav: 20 st

Antal ingående lav: 2 st

Bakels Sweden AB

ORG. NR. 556042-1363 TELEFON 031-755 35 00 ADRESS Box 13099, 402 52, Göteborg

GLN 7319050000001 E-POST info@bakelssweden.se

<http://www.bakelssweden.se>