

Wheatex® 9010 speciaal

Glutenvrij bakmeel

Wheatex® 9010 Speciaal is een bakmeel op basis van tarwezetmeel, dat geproduceerd is uit geselecteerde grondstoffen en waarbij tijdens het productieproces uitsluitend zuiver bronwater wordt gebruikt. Het product bevat geen toevoeging van enzymen en is ontwikkeld voor het bakken van dieetbrood en dieetgebak.

Ondanks het ontbreken van tarwegluten is het gelukt een bakmeel samen te stellen met uitstekende bakeigenschappen. De smaak en structuur van het met **Wheatex® 9010 Speciaal** gebakken brood en gebak liggen dicht bij die van met tarwebloem bereide producten.

Algemene analyse

De gemiddelde waarden na analyse van Wheatex® 9010 Speciaal:

Vocht	(60 Min. / 130 °C)	:	ca.	12,5 %
Eiwit	(N x 6,25 Kjeldahl)	:	ca.	0,21 %
Gliadine	(ELISA / R-Biopharm)	:	<	2,0 mg / 100g.
As	(90 Min. / 900 °C)	:	ca.	0,20 %
Vet	(Soxhlet)	:	ca.	0,05 %
Vezels	(Scharer-Kürschner)	:	ca.	0,5 %
pH	(10% oplossing)	:	ca.	4,3
Zetmeelgehalte		:	ca.	86 %

Overige nutritionele data (onderhevig aan lichte afwijkingen als gevolg van natuurlijke variatie)

Energie	:	ca. 1480 kJ / 100 g.
Koolhydraten	:	ca. 86,61 g / 100 g.
Verzadigde vetzuren	:	< 0,05 g / 100 g.
Zouten	:	ca. 0,01 g / 100 g.
Suiker	:	ca. 0,15 g / 100 g.

Toepassingen

Een belangrijk aspect van **Wheatex® 9010 Speciaal** is dat één meelsoort zijn toepassing vindt voor verschillende groepen van patiënten zoals: Coeliakiepatiënten, Spruwpatiënten, Urémiepatiënten (eventueel met anurie), Phenylketonuriepatiënten en Dermatitis Herpetiformispatiënten. Ook wordt in geval van Multiple Sclerosis wel een glutenvrij dieet voorgeschreven.

Verpakking

Meerwandige papieren zakken van 5 kg netto en papieren zakken van 1,5 kg netto.

Distributie

Op werkdagen ma.- vr. tussen 08:30 en 16:30 u. kunt u, door ons bevestigde bestellingen, afhalen op ons onderstaande adres in Heijen. Bij franco verzending worden de transportkosten van de levering aan u doorbelast.



Allergeneninformatie Wheatex® 9010 Speciaal

Productnaam: Wheatex® 9010 Speciaal

Artikelnummer: 674

Recept zonder (Z), Recept met (M), Kan bevatten (K), Onbekend (O)

LeDa Code	GS1 Code	Allergeen	Code (Z,M,K,O)
Wettelijke Allergenen			
1.1	UW	Tarwe	M
1.2	NR	Rogge	Z
1.3	GB	Gerst	Z
1.4	GO	Haver	Z
1.5	GS	Spelt	Z
1.6	GK	Kamut	Z
1	AW	(*) Gluten	
2.0	AC	Schaaldieren	Z
3.0	AE	Ei	Z
4.0	AF	Vis	Z
5.0	AP	Aardnoten (Pinda's)	Z
6.0	AY	Soja	Z
7.0	AM	Koemelk	Z
8.1	SA	Amandelen	Z
8.2	SH	Hazelnoten	Z
8.3	SW	Walnoten	Z
8.4	SC	Cashewnoten	Z
8.5	SP	Pecannoten	Z
8.6	SR	Paranoten	Z
8.7	ST	Pistachenoten	Z
8.8	SM	Macademianoten	Z
8	AN	(*) Noten (Schaalvruchten)	
9.0	BC	Selderij	Z
10.0	BM	Mosterd	Z
11.0	AS	Sesam	Z
12.0	AU	Zwavedioxide en Sulfieten (E220 – E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10mg/l, uitgedrukt als SO2	Z
13.0	NL	Lupine	Z
14.0	UM	Weekdieren	Z
Aanvullende Allergenen			
20.0	ML	Lactose	Z
21.0	NC	Cacao	Z
22.0	MG	Glutamaat (E620 – E625)	Z
23.0	MK	Kippenvlees	Z
24.0	NK	Koriander	Z
25.0	NM	Maïs	Z
26.0	NP	Peulvruchten	Z
27.0	MC	Rundvlees	Z
28.0	MP	Varkensvlees	Z
29.0	NW	Wortel	Z
(*) Alleen als er sprake kan zijn van kruisbesmetting.			

Product Informatie



GMO

Wheatex® 9010 Speciaal is vrij van genetisch gemodificeerde grond- of hulpstoffen.

Recepten

Onze proefbakkerij heeft een uitgelezen serie recepten ontwikkeld voor zowel bakkerijen en grootkeukens als voor de zogeheten 'thuisbakkers'. Deze recepten zijn te downloaden op onze website www.amifoods.com

De informatie in deze brochure alsmede de door ons ontwikkelde recepten zijn gebaseerd op laboratoriumtests, ervaringen in onze proefbakkerij en in de praktijk. Zij wordt uitsluitend als richtlijn ter beschikking gesteld. De verkoop van dit product geschiedt op basis van onze algemene verkoopvoorwaarden.

Amidon Food Supply B.V.
De Grens 18 d
6598 DL Heijen

Tel: +31 485 769050

Mail: wheatex9010@amifoods.com

Website: www.amifoods.com

De in deze brochure naar beste weten vastgelegde informatie is gebaseerd op de laatste stand van techniek en wetenschap. Echter mogen de in deze brochure opgenomen gegevens nimmer worden uitgelegd als aanbeveling tot het gebruik van het product van Amidon Food Supply B.V. indien zulks in strijd met enig patent zou zijn, of als een (directe of indirecte) vrijwaring voor de eigen aansprakelijkheid van de afnemer, of als blijk van geschiktheid van het product voor enige toepassing. Aspirant afnemers wordt aangeraden door middel van onder eigen toezicht uit te voeren proefnemingen en onderzoek de toepasbaarheid van de producten voor hun specifieke doel en applicatie zelf vast te stellen. Gezien de grote verscheidenheid aan gangbare toepassingstechnieken en –omstandigheden, aanvaardt Amidon Food Supply B.V. geen aansprakelijkheid voor enig gebruik, hetzij experimenteel, hetzij fabrieksmatig, van haar product(en). Evenmin aanvaardt Amidon Food Supply B.V. aansprakelijkheid met betrekking tot de bij het gebruik van haar product(en) toegepaste technieken, ongeacht de soort applicatie. Voorts staat Amidon Food Supply B.V. niet garant voor de gevolgen van eventuele overtreding(en) van patenten van derden, ten gevolge van het gebruik van haar product(en).