

BAKEGLANS
EGG GLAZE SPRAY
10760

BAKE-
GLANS

ENKEL OG PRAKTISK BAKEGLANS

Bakeglans er et praktisk produkt som gjør matlaging for store samlinger enklere og raskere.

Her får du en ferdigblandet egg masse, klar til å bli sprayet direkte på deigen. Så nå er det ute med pisket eggedosisen og omhyggelig børsting på hvert stykke kringle.



Bakeglans gjør det lettere å få boller og kringle å se vakre, skinnende og appetittvekkende.

Bakeglans gir bakverk en enhetlig og appetittvekkende glasur i løpet av sekunder.

Bakeglans er rettet mot kunder som ønsker bekvemmelighet uten at det går på kvaliteten for bakverk.

1. Rist boksen godt før bruk
2. Hold boksen på skrå ca. 20 cm fra produktet
3. Spray jevnt over det hele før steking
Avpass mengde etter behov og glansegrad
4. Dysen bør skylles etter bruk

Oppbevares ved romtemperatur.
Holdbar i 15 måneder.

- Enklere Baking
- Blankere bakst
- Delikat
- Tidsbesparende
- Reduksjon av matavfall

Det er kun fantasien som setter grenser for bruksmulighetene!



BAKEGLANS EGG GLAZE SPRAY

PRODUKTDATA



Varenr. 10760
Bakeglans/Egg glaze spray, 400 ml
Pasteuriserte hele egg
EAN nr. 7052660007601
EPD nr. 609032

INGREDIENSER



Pasteuriserte egg, vann, etanol
og konserveringsmiddel (E210),
nitrogengass

HOLDBARHET



Oppbevaring: 0–4 °C anbefales
Oppbevaring etter åpning:
Romtemperatur
Holdbarhet: 15 måneder
Holdbarhet etter åpning: Se bedst før
Minste holdbarhetstid på levering:
150 dager

OPPRINNELSESLAND



Produsert i Norge

ALLERGENER



Egg

BRUKSOMRÅDE



Bruk Bakeglans for å gjøre kaker ser
appetittvekkende, samtidig som du
sparer tid.

EMBALLASJE



Enhet:
400 ml aluminum boks
Høyde 240 mm, ø65 mm
Vekt netto 0,4 kg | brutto 0,43 kg
Kolli:
2 x 3 bokser
H240x B130 x D200 mm
Bruttovekt 2,6 kg

NÆRINGSINNHold



Pr. 100 g ca.

Energi	297 kJ/71 kcal
Fett	5 g
hvorav mettet fett	1,5 g
Karbohydrat	0,2 g
hvorav sukkerarter	0,2 g
Protein	6 g
Salt	0,15 g

ANALYSE



Kjemisk analyse:

Tørrstoffinnhold	min. 11%
pH	5.4 +/- 0.3

Bakteriologiske analyser:

TPC	<1,000/g
Enterobacteriaceae	<10/g
Listeria monocytogenes	Neg
Salmonella	Neg

LOGISTIKK



	40" container	Lastebil
Dimensjon paller H x B x D mm	1360 x 800 x 1200	1360 x 800 x 1200
Vekt paller	336 kg nettovekt 364 kg bruttovekt	336 kg nettovekt 364 kg bruttovekt
Kolli pr. pallelag	28	28
Kolli pr. palle	140	140
Full last	23 paller x 140 pakker x 6 bokser = 19.320 enheter	33 paller x 140 pakker x 6 bokser = 27.720 enheter

