



Produktspecifikation

(product data)

Varenummer: <i>(project number)</i>	5707
Produkt: <i>(name of product)</i>	Bagepulver <i>(baking powder)</i>
Oprindelses land <i>(origin)</i>	Danmark <i>(Denmark)</i>
Ingredienser <i>(list of ingrediens)</i>	Dinatriumdiphosphat (E-450), hvedestivelse, natriumhydrogencarbonat (E-500)
Nettovægt: <i>(net weight)</i>	
Emballering <i>(packing)</i>	

Sensoriske data *(Sensory properties)*

Udseende <i>(appearance)</i>	Hvid <i>(white)</i>
Lugt <i>(odour)</i>	Neutral <i>(neutral)</i>
Smag <i>(taste)</i>	---

Fakta *(Faktum)*

Anvendelse <i>(application)</i>	Må maksimalt anvendes med 50 g pr kg dej. Typisk 1,5-2 % g pr kg mel. <i>(maximum 50 g bakingpowder pr kg dough)</i>
Opbevaring <i>(storage)</i>	Tørt og køligt, bør ikke udsættes for direkte sollys <i>(dry and cool, do not expose to direct sunlight)</i>
Holdbarhed <i>(keeping qualities)</i>	24 måneder i uåbnet emballage. Ved åbning holder produktet bedst sin kvalitet ved korrekt opbevaring og under tætsluttet låg. <i>(24 months in unopened packing. Open product keep the best quality when the storage is correct and the cover is tight closed.)</i>



Kryta A/S @Navervej 32 @DK-4000 Roskilde @Telefon 46 75 60 01 @Fax 46 75 70 05 @info@kryta.dk @www.kryta.dk

Allergen information (allergy information)

Glutenholdige kornprodukter eller produkter på basis heraf indgår i produktet X
(*corn-product with glutensubstance or products on basis of this, is a part of this product*)