

Vetemjöl Special Fullkorn

Vetemjöl Special Fullkorn

ARTIKELNR
102777 (Mellan)

VARUMÄRKE
KUNGSÖRNEN

FÖRPACKNINGSTORL.
2kg

UPPGIFTSLÄMNARE
[Lantmännen Cerealia AB](#)



Ingredienser

Fullkornsmjöl av VETE (50%), VETEmjöl, maltmjöl av MALT, mjölbehandlingsmedel (askorbinsyra).

Marknadsbudskap

Kungsörnen Vetemjöl Special Fullkorn från Lantmännen kommer från svenska åkrar och består till hälften av fullkorn. Vetemjöl Special Fullkorn är malt och siktat på svenskt vete i vår Malmökvarn. Det innehåller mer protein än vanligt vetemjöl vilket ger en seg och elastisk deg. Därför passar detta mjöl bra när du vill baka luftiga bröd och bullar med mycket volym. Knåda degen lite extra för bästa resultat. Med extra fullkorn blir detta mjöl även en bra grund om du vill baka matbröd eller hemmagjord pizzabotten!

Dabas produktklassificering

100110114009 / Kolonial/Speceri -- Mjöl/Gryn -- Vetemjöl -- Vetemjöl, special

Ursprung



Tillverkningsland: ⓘ
Sverige

Råvaruursprung: ⓘ

Vetemjöl
PLATS FÖR ODLING
Sverige



Ursprungsområde: ⓘ

Från Sverige

Märkning

Typ av märkning: Från Sverige

Upphandlingsmyndighetens hållbarhetskriterier:

Aktiva UHM-krav

- Ej stråförkortningsmedel, 10383:1, Bas
- GMO-fri vara, 10887:1, Bas
- Information om råvarans ursprung - vegetabilier, 11536, Bas
- Kadmiumhalt i produkten, 10373:1, Spjutspets
- Vete odlad med BAT Gödsel, 11125, Spjutspets

[Visa leverantörsförsäkran](#)

Förvaring

Temperatur (°C): Min: 15 °C
Max: 25 °C

Total hållbarhet (dagar): 365

Förvaringsinstruktioner: Torrt, ej över normal rumstemperatur och avskilt från varor med stark lukt. Produkten väger angiven nettovikt när den packas. Väger den mindre nu, beror det på att produkten förvarats varmt, då torkar produkten och väger mindre

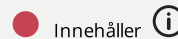
Användningsinstruktioner: Matbröd, pizza. Formbröd 3 bröd
Ingredienser 50 g (1 pkt) jäst 6 ½ dl ljummet vatten (37°C) 50 g smör eller margarin, rumsvarmt 2 tsk salt 1 ca 1,7 l (1 kg) Kungsörnen Vetemjöl Special med fullkorn
1. Smula ner jästen i en degskål. Tillsätt vattnet och rör om. Klicka i fettet och tillsätt salt. 2. Häll mjölet luftigt direkt ur påsen i ett litermått. Skaka inte måttet. Tillsätt mjölet, men spar 1 dl till utbakningen. 3. Arbeta degen kraftigt, 6 minuter med maskin eller 10 minuter för hand, tills degen känns smidig. Tillsätt mer mjöl om den känns lös. 4. Låt degen jäsa under bakduk till dubbel storlek, ca 30 minuter. 5. Arbeta ner degen med maskin eller knåda den lätt på mjölet bakbord. 6. Dela degen i 3 delar. Forma dem till limpor och lägg i smorda 1 ½-liters formar. 7. Jäs under bakduk ca 40 minuter. Värm ugnen till 225°C (varmluft 200°C)

Näringsvärde

Tillagningsstatus:	Ej tillagad
Basmängd:	Per 100 gr
Energi:	1422 kJ
Energi:	340 kcal
Fett:	2,0 g
- Varav mättat fett:	0,5 g
Kolhydrat:	63 g
- Varav sockerarter:	0,5 g
Fiber:	7,0 g
Protein:	13 g
Salt:	0 g

Allergener

Spannmål som innehåller gluten



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

Basnivå • GTIN 07310130006074

ARTIKELIDENTITET

Artikelns identitet, GTIN:	07310130006074
Målmarknadsområde:	Sverige
Konsumentartikel:	Ja
Är artikeln en logistisk enhet:	Nej
Fakturerbar enhet, indikator	Nej
Beställningsbar artikel, indikator	Nej
Ingår i:	6 st Mellannivåförpackningar 17310130006071

BESKRIVNING

Artikelkategori:	Vetemjöl Special Fullkorn
Artikelbeskrivning:	Kungsörnen Vetemjöl Special Fullkorn 2kg
Produktnamn:	Vetemjöl Special Fullkorn
Varumärke:	KUNGSÖRNEN
Förpackningsstorlek:	2kg

REFERENS TILL ANNAN ARTIKEL

Refererad artikel GTIN:	07310130011351
Typ av referenskod:	Ersatt artikel
Refererad artikel GTIN:	07310130011351
Typ av referenskod:	Variantgrundande artikel

KONTAKT

Kontakt GLN:	7310130153815
Kontaktnamn:	Lantmännen Cerealia AB
Kontaktadress:	112 17 Stockholm
Typ av kontakt:	Konsumentkontakt
Målmarknad för kontakt:	Sverige
Telefon:	020-84 84 84

MARKNADSFÖRKLARING

Sökbegrepp E-handel	vetemjöl, mjöl, bröd, bakning, specialmjöl, fullkorn, fullkornsmjöl, hög glutenkvalitet, kungsörnen, lantmännen, svenskt, proteinmjöl, klimat, natur, hållbarhet, klimatpåverkan, svenskt, från Sverige, pizza, pizzamjöl
---------------------	---

MARKNADSBUDSKAP

Marknadsbudskap:	Kungsörnen Vetemjöl Special Fullkorn från Lantmännen kommer från svenska åkrar och består till hälften av fullkorn. Vetemjöl Special Fullkorn är malt och siktat på svenskt vete i vår Malmökvarn. Det innehåller mer protein än vanligt vetemjöl vilket ger en seg och elastisk deg. Därför passar detta mjöl bra när du vill baka luftiga bröd och bullar med mycket volym. Knåda degen lite extra för bästa resultat. Med extra fullkorn blir detta mjöl även en bra grund om du vill baka matbröd eller hemmagjord pizzabotten!
------------------	---

Kort marknadsbudskap:	Svenskt mjöl. Till luftiga bröd och bullar. Till matbröd och pizzadeg.
-----------------------	--

ARTIKELINFORMATIONSDATUM

Dokumentets giltighetstidpunkt:	2015-10-16
---------------------------------	------------

LEVERANS OCH KÖP:

Tillgänglighetstidpunkt: 2015-06-11

GPC PRODUKTKLASSIFICERING

Produktklass, kod: 1000211

INGREDIENSFÖRTECKNING

Ingrediensförteckning: Fullkornsmjöl av VETE (50%), VETEmjöl, maltmjöl av MALT, mjölbehandlingsmedel (askorbinsyra).

TILLVERKNINGSLAND

Tillverkningsland: Sverige

TULLSTATISTISKT NUMMER:

Tullklassificeringstyp, kod: INTRASTAT

Tullklassificering, kod: 11010015

KONSUMENTINSTRUKTIONER

Förvaringsinstruktioner för konsument: Torrt, ej över normal rumstemperatur och avskilt från varor med stark lukt. Produkten väger angiven nettovikt när den packas. Väger den mindre nu, beror det på att produkten förvarats varmt, då torkar produkten och väger mindre

Användningsinstruktioner

Matbröd, pizza. Formbröd 3 bröd Ingredienser 50 g (1 pkt) jäst 6 ½ dl ljummet vatten (37°C) 50 g smör eller margarin, rumsvarmt 2 tsk salt 1 ca 1,7 l (1 kg) Kungsörnen Vetemjöl Special med fullkorn 1. Smula ner jästen i en degskål. Tillsätt vattnet och rör om. Klicka i fettet och tillsätt salt. 2. Häll mjölet luftigt direkt ur påsen i ett litermått. Skaka inte måttet. Tillsätt mjölet, men spar 1 dl till utbakningen. 3. Arbeta degen kraftigt, 6 minuter med maskin eller 10 minuter för hand, tills degen känns smidig. Tillsätt mer mjöl om den känns lös. 4. Låt degen jäsa under bakduk till dubbel storlek, ca 30 minuter. 5. Arbeta ner degen med maskin eller knåda den lätt på mjölat bakbord. 6. Dela degen i 3 delar. Forma dem till limpor och lägg i smorda 1 ½-liters formar. 7. Jäs under bakduk ca 40 minuter. Värm ugnen till 225°C (varmluft 200°C)

Återvinningsinstruktioner: Återvinn/Källsortera förpackning som pappersförpackning.

TEMPERATUR

Högsta förvaringstemperatur: 25 °C

Lägsta förvaringstemperatur: 15 °C

Högsta transporttemperatur: 25 °C

Lägsta transporttemperatur: 15 °C

LIVSLÄNGD

Total hållbarhet (dagar): 365

DATUMMÄRKNING

Format för datummärkning, kod: dd mmyyyy

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

DATAMÄRKNING

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

Databärartyp: EAN 13

TULL, AVGIFT ELLER SKATTEINFORMATION

Tull, avgift eller skattesats: 12%

Tull, avgift eller skattety, kod: Mervärdesskatt

GARANTI

FÖRPACKNING/PLATTFORMSTYP:

Förpacknings-/kollityp: Påse med plan botten

Villkor för förpackningsmaterial, kod: Återvinningsavgift betald

Förpackningsmaterial:

- Papper
- Vikt: 17 gram

Förpackningspåstående:

- - Är förpackningspåstående reglerat: Nej

VIKT

Artikelns bruttovikt: 2017 gram

Jämförmängd färdigvara: 2000 gram

Jämförmängd kod: Per kilogram

Variabelmåttvara: Nej

NETTOINNEHÅLL

Nettoinnehåll värde: 2000 gram

MÅTT

Artikelns bredd: 120 mm

Artikelns djup: 85 mm

Artikelns höjd: 210 mm

Mellannivå • GTIN 17310130006071

ARTIKELIDENTITET

Artikelns identitet, GTIN:	17310130006071
Leverantörens artikelnummer:	102777
Konsumentartikel:	Nej
Är artikeln en logistisk enhet:	Ja
Fakturerbar enhet, indikator	Ja
Beställningsbar artikel, indikator	Ja
Består av:	6 st Basnivåförpackningar 07310130006074
Ingår i:	60 st Toppnivåförpackningar 87310130006070

BESKRIVNING

Artikelkategori:	Vetemjöl Special Fullkorn
Produktnamn:	Vetemjöl Special Fullkorn
Varumärke:	KUNGSÖRNEN

KOMPLETTERANDE ARTIKELIDENTITET

Leverantörens artikelnummer	102777
-----------------------------	--------

REFERENS TILL ANNAN ARTIKEL

Refererad artikel GTIN:	17310130011358
Typ av referenskod:	Ersatt artikel
Refererad artikel GTIN:	17310130011358
Typ av referenskod:	Variantgrundande artikel

ARTIKELINFORMATIONSDATUM

Dokumentets giltighetstidpunkt: 2015-10-16

LEVERANS OCH KÖP:

Tillgänglighetstidpunkt: 2015-06-11

GPC PRODUKTKLASSIFICERING

Produktklass, kod: 10000211

LIVSLÄNGD

DATAMÄRKNING

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

Databärartyp: GS1 128

GARANTI

FÖRPACKNING/PLATTFORMSTYP:

Förpacknings-/kollityp: Omslag

Villkor för förpackningsmaterial, kod: Återvinningsavgift betald

Förpackningsvikt: 27 gram

Förpackningsmaterial:

- Plast
- Vikt: 27 gram

VIKT

Artikelns bruttovikt: 12129 gram

Variabelmåttsvara: Nej

MÅTT

Artikelns bredd: 195 mm

Artikelns djup: 390 mm

Artikelns höjd: 210 mm

STAPLINGSBARHET

Staplingsbarhet 10 mellanförpackningar i höjd

Toppnivå • GTIN 87310130006070

ARTIKELIDENTITET

Artikelns identitet, GTIN:	87310130006070
Konsumentartikel:	Nej
Är artikeln en logistisk enhet:	Nej
Fakturerbar enhet, indikator	Nej
Beställningsbar artikel, indikator	Nej
Består av:	60 st Mellannivåförpackningar 17310130006071

BESKRIVNING

Artikelkategori:	Vetemjöl Special Fullkorn
Varumärke:	KUNGSÖRNEN

ARTIKELINFORMATIONSDATUM

Dokumentets giltighetstidpunkt:	2015-10-16
---------------------------------	------------

LEVERANS OCH KÖP:

Tillgänglighetstidpunkt:	2015-06-11
--------------------------	------------

GPC PRODUKTKLASSIFICERING

Produktklass, kod:	10000211
--------------------	----------

LIVSLÄNGD

DATAMÄRKNING

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

Databärartyp: GS1 128

MÄRKNING FÖRPACKNING

Är förpackningen returnerbar: Ja

GARANTI

FÖRPACKNING/PLATTFORMSTYP:

Förpacknings-/kollityp: Pall (PX)

Villkor för förpackningsmaterial, kod: Återvinningsavgift betald

Plattformstyp kod: Pall 800 X 1200 mm

Pantkod: EUR- helpall

VIKT

Artikelns bruttovikt: 752740 gram

Variabelmåttvara: Nej

MÅTT

Artikelns bredd: 800 mm

Artikelns djup: 1200 mm

Artikelns höjd: 1200 mm

STAPLINGSBARHET

Staplingsbarhet: 2 toppförpackningar i höjd

PACKMÖNSTER

Antal per lav: 12 st

Antal ingående lav: 5 st

ⓘ Observera att innehåll och näringsvärden kan förändras. Läs alltid på förpackningen för aktuell information.

Lantmännen Cerealia AB



ORG. NR.

TELEFON

ADRESS

556017-2222

08-519 787 00

Sankt Göransgatan 160 A. Box 301 92, 102 25 ,
Stockholm

GLN

7310130153815

<http://www.cerealiafoodservice.se>