



Datablad

Møllerens Hvetemel siktet

Varenr. 500103

EPDNr. 4068045

Vareenhhet: 10 x 1 kg

Dato: 29.06.2025

Sist endret: 17.03.2025

Ingredienser	Siktet HVETEMEL, melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre)	
Næringsinnhold tørrvare pr. 100 g	Energi (kJ)	1452 kJ
	Fett	1,4 g
	herav:	
	mettede fettsyrer	0,2 g
	enumettede fettsyrer	0,2 g
	flerumettede fettsyrer	0,8 g
	Karbohydrater	68,1 g
	herav:	
	sukkerarter	0,3 g
	Kostfiber	5,0 g
	Protein	12,1 g
	Salt	0,0 g
Produktinformasjon	Siktet hvetemel er et rent hveteprodukt. Det er kjernen i hvetekorn som er finmalt. Siktet hvetemel er vårt mest anvendte bakemel. Det er "grunnstenen" i de fleste gjærbakster. Hvetemel har evne til å danne glutennettverk som gjør at baksten hever seg og blir luftig og fin. Les mer om bakgrunn for å ha mel i en papirboks HER	
Oppbevaring	Tørt og kjølig, godt adskilt fra varer med sterk lukt	
Spesifikasjoner	Norgesmøllene forholder seg til myndighetskrav (EU krav) når det gjelder innhold av tungmetaller, mykotoksiner, pesticider og mikroorganismer. Norgesmøllenes produkter inneholder ikke genmodifiserte råvarer, tilsetningsstoffer eller aromaer som er merkepliktig i henhold til Matinformasjonsforskriften, Kap II §4. Norgesmøllene forholder seg til HACCP krav og er sertifisert etter ISO 9001:2015 og FSC 22000.	
Produkttips	Mel oppbevares best tørt og kjølig. Før bruk til bakst er det imidlertid lurt å sette melet du skal benytte i romtemperatur noen timer. Da blir bakeresultatet bedre.	