

BLOEM 10x1 KG

Beschrijving

Artikelnummer	Bulk
	Zak 100646FA
Gamma	Wit
Omschrijving	Tarwebloem, verkregen na maling van geselecteerde granen, zifting en mengeling

Ingrediënten

Tarwebloem, Moutbloem, Antioxidant: Ascorbinezuur E300, Enzymen: amylase (**tarwe**), xylanase (**tarwe**)

Specificaties*

Uitzicht	Fijn poeder
Kleur	Wit of licht beige
Geur	Neutraal

* De specificaties kunnen in functie van de oogst veranderen

Physico-chemische eigenschappen

Vochtgehalte	15,5	% max
Asgehalte op d,s,	0,62-0,75	% max
Eiwit op d,s, (Nx5,7)	10,5	% min

Microbiologische eigenschappen

	M	Methode
Totaal kiemgetal	< 1.000.000 / g	NF EN ISO 4833-1
Schimmels	< 10.000 / g	NF V08-036
Escherichia coli	< 100 /g	NF ISO 16649-2
Bacillus cereus	< 1000 /g	AES 10/10-07/10
Staphylococcus coagulase+	< 100 /g	NF EN ISO 6888-2
ASR	< 500 /g	NF V08-061
Salmonella	Afwezig / 25g	BIO 12/32-10/11

Gemiddelde voedingswaarde per 100 g product

Energetische waarde	343	kcal
Energetische waarde	1436	kJ
Vetten	1,7	g
- Verzadigde vetzuren	0,2	g
Koolhydraten	67,5	g
- Suiker	1,8	g
Voedingsvezels	3,9	g
Eiwitten (Nx6,25)	10,3	g
Natrium (Na)	4,0	mg

Volgens EU Verordening 1169/2011. Op basis van berekening.

BLOEM 10x1 KG

Allergenen (volgens LeDa-lijst)

Advies Allergenen: voor allergenen, inclusief glutenbevattende granen, zie ingrediënten in vet

1	Gluten	+
1.1	Tarwe	+
1.2	Rogge	-
1.3	Gerst	-
1.4	Haver	-
1.5	Spelt	-
1.6	Kamut	-
2	Schaaldieren	-
3	Ei	-
4	Vis	-
5	Pinda's	-
6	Soja	-
7	Melk	-
7.1	Lactose	-
8	Noten	-
8.1	Amandelen	-
8.2	Hazelnoot	-
8.3	Walnoten	-
8.4	Cashewnoten	-
8.5	Pecannoten	-
8.6	Paranoten	-
8.7	Pistache noten	-
8.8	Macadamia	-
9	Selderij	-
10	Mosterd	-
11	Sesam	-
12	Zwavedioxide en sulfieten (E220 - E 228) in concentraties hoger dan 10mg/kg of 10mg/l, uitgedrukt als SO ₂	-
13	Lupine	-
14	Weekdieren	-

- = vrij van

+ = bevat

? = kan bevatten

x = onbekend

Allergenen-informatie volgens EU verordening 1169/2011

BLOEM 10x1 KG

Wetgeving / GMO verklaring

Onze producten voldoen aan de geldende Europese wetgeving wat betreft: 1830/2003, 1829/2003 en 396/2005
Het product is niet genetisch gewijzigd. De reglementering betreffende de etikettering van genetisch gewijzigde organismen van producten voor de menselijke voeding is niet van toepassing

Kwaliteitsgegevens

Certificaten

BRCGS	Ja	Risk plaza	Ja
ACS (autocontrolesysteem)	Ja		

Dit product is geschikt voor

Vegetarisch	Ja		
Veganistisch	Ja		
Kosher	Ja	Certificaat	Neen
Halal	Ja	Certificaat	Neen
Coeliac	Neen		

Verpakking / Houdbaarheid / Bewaarcondities

Verpakking	Ja	Zak 1 kg netto
Houdbaarheid		THT Productie datum + 9 maanden Conform Europese regelgeving 1935/2004 Koel en droog bewaren

FARINE 10x1 KG

Description

Code produit	Vrac
	Sac 100646 FA
Gamme	Blanc
Description	Farine obtenue après mouture de blés sélectionnés, après tamisage et mélange

Ingrédients

Farine de **blé**, Farine de **blé** malté, Anti-oxydant: Acide ascorbique E300, Enzymes: amylases (**blé**), Hemicellulases (**blé**)

Spécifications*

Aspect	Poudre fine
Couleur	Crème
Odeur	Neutre

* Les spécifications peuvent varier en fonction de la récolte

Propriétés physico-chimiques

Humidité	15,5	% max
Cendres s.m.s.	0,62-0,75	% max
Protéines s.m.s. (Nx5,7)	10,5	% min

Propriétés microbiologiques

	M	Méthode
Germes totaux	< 1.000.000 / g	NF EN ISO 4833-1
Moississures	< 10.000 / g	NF V08-036
Escherichia coli	< 100 / g	NF ISO 16649-2
Bacillus cereus	< 1000 / g	AES 10/10-07/10
Staphylococcus coagulase+	< 100 / g	NF EN ISO 6888-2
ASR	< 500 / g	NF V08-061
Salmonella	Absence / 25g	BIO 12/32-10/11

Valeurs Nutritionnelles moyennes pour 100g de produit

Valeur énergétique	343	kcal
Valeur énergétique	1436	kJ
Matières grasses	1,7	g
- AG saturés	0,2	g
Glucides	67,5	g
- Sucre	1,8	g
Fibres alimentaires	3,9	g
Protéines (Nx6,25)	10,3	g
Sodium (Na)	4,0	mg

Conformément au règlement de l'UE 1169/2011. Basé sur le calcul.

FARINE 10x1 KG

Allergènes (selon la liste LeDa)

Conseil allergènes: pour les allergènes y compris les céréales contenant du gluten, voir les ingrédients en gras

1	Gluten	+
1.1	blé	+
1.2	Seigle	-
1.3	orge	-
1.4	avoine	-
1.5	épeautre	-
1.6	Kamut	-
2	Crustacés	-
3	Oeuf	-
4	Poisson	-
5	Cacahuètes	-
6	Soja	-
7	Lait	-
7.1	Lactose	-
8	Noix	-
8.1	Amandes	-
8.2	Noisette	-
8.3	Noix de Grenoble	-
8.4	Noix de cajou	-
8.5	Noix de pécan	-
8.6	Noix du Brésil	-
8.7	Pistache	-
8.8	Macadamia	-
9	Céleri	-
10	Moutarde	-
11	Sésame	-
12	Anhydride sulfureux et sulfites (E220 - E228) à des concentrations supérieures à 10mg/kg ou 10mg/l, exprimées en SO ₂	-
13	Lupin	-
14	Mollusques	-

- = ne contient pas

+ = contient

? = peut contenir

x = inconnu

Informations sur les allergènes selon le règlement européen 1169/2011

FARINE 10x1 KG

Législation / Statut GMO

Nos produits sont conformes à la législation européenne applicable concernant: 1830/2003, 1829/2003 et 396/2005

Le produit n'est pas génétiquement modifié. Les réglementations concernant l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés des produits destinés à l'alimentation humaine ne s'appliquent pas.

Informations qualité

Certificats

BRCGS

Risk plaza

ACS (autocontrôle système)

Ce produit convient au

Végétarien

Végétalien

Kosher

Certification

Halal

Certification

Coeliaque

Conditionnement / Durée de conservation / Conditions de stockage

Emballage Sac 1kg net

Conservation DLUO Date de production + 9 mois
Conformément à la réglementation européenne 1935/2004
Conserver au frais et au sec

FLOUR 10x1 KG

Description

Product code	Bulk
	Bag 100646 FA
Range	White
Description	Flour obtained after grinding of selected grains, sifting and blending

Ingredients

Wheat flour, Malted wheat flour, Antioxidant: Ascorbic acid E300, Enzymes: amylase (wheat), Hemicellulase (wheat)

Specifications*

Appareance	Fine powder
Colour	White of light cream
Odour	Neutral

* The specifications may change depending on the harvest

Physical-chemical characteristics

Moisture	15,5	% max
Ashes on d.m.	0,62-0,75	% max
Protein on d.m. (Nx5,7)	10,5	% min

Microbiological characteristics

	M	Methode
Total plate count	< 1.000.000 / g	NF EN ISO 4833-1
Moulds	< 10.000 / g	NF V08-036
Escherichia coli	< 100 / g	NF ISO 16649-2
Bacillus cereus	< 1000 / g	AES 10/10-07/10
Staphylococcus coagulase+	< 100 / g	NF EN ISO 6888-2
ASR	< 500 / g	NF V08-061
Salmonella	Absence / 25g	BIO 12/32-10/11

Average nutritional data for 100 g product

Energy value	343	kcal
Energy value	1436	kJ
Fats	1,7	g
- Saturated fatty acids	0,2	g
Carbohydrates	67,5	g
- Sugars	1,8	g
Diatary fiber	3,9	g
Protein (Nx6,25)	10,3	g
Sodium (Na)	4,0	mg

According EU Regulation 1169/2011. Based on calculation.

FLOUR 10x1 KG

Allergens (according LeDa-list)

Allergens advice: for allergens, including gluten-containing grains, see ingredients in fat

1	Gluten	+
1.1	Wheat	+
1.2	Rye	-
1.3	Barley	-
1.4	Oats	-
1.5	Spelt	-
1.6	Kamut	-
2	Shellfish	-
3	Egg	-
4	Fish	-
5	Peanuts	-
6	Soy	-
7	Milk	-
7.1	Lactose	-
8	Nuts	-
8.1	Almonds	-
8.2	Hazelnut	-
8.3	Walnuts	-
8.4	Cashews	-
8.5	Pecans	-
8.6	Brazil nuts	-
8.7	Pistachio nuts	-
8.8	Macadamia / Queensland noten	-
9	Selery	-
10	Mustard	-
11	Sesame	-
12	Sulfur dioxide and sulphites (E220 - E228) in concentrations higher than 10mg/kg or 10mg/l, expressed as SO ₂	-
13	Lupine	-
14	Molluscs	-

- = free from

+ = contains

? = may contain

x = unknown

Allergen information according to EU regulation 1169/2011



FLOUR 10x1 KG

Legislation / GMO statement

Our products comply with the European legislation regarding: 1830/2003, 1829/2003 and 396/2005

This product is not genetically modified. The regulations concerning the labelling of the genetically modified organisms of the products for human consumption do not apply

Quality information

Certificates

BRCGS

Risk plaza

ACS (autocontrolesysteem)

This product is suitable for

Vegetarian

Vegan

Kosher

Certificate

Halal

Certificate

Coeliac

Packaging / Shelf Life / Storage conditions

Packaging:

Yes

Bag 1 kg net

Shelf Life:

BB Production date + 9 months

In accordance with European regulations 1935/2004

Keep cool and dry