

FICHE DE SPECIFICATION

FARINE 10 x 1 KG

DESCRIPTION

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

COMPOSITION

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

SPECIFICATIONS *

Aspect	Poudre fine	* Les spécifications peuvent varier en fonction de la récolte
Couleur	Crème	
Odeur	Neutre	

Physico-chimiques

Humidité	15,0	% max
Cendres s.m.s.	0,60 +/- 0,05	% max
Protéines s.m.s. (Nx5,7)	11,0 +/- 0,5	% min
Hagberg	> 220	sec
Alvéographe W	220 +/- 40	10 ⁻⁴ Joules
Alvéographe P/L	1,7 +/- 0,3	

Microbiologiques

	m	M	
Germes totaux	100.000 / g	200.000 / g	ISO 4833 : 2003
Levures	1.000 / g	3.000 / g	ISO 7954 : 1987
Moisissures	3.000 / g	10.000 / g	ISO 7954 : 1987

m : Satisfaisant M : Acceptable

VALEURS NUTRITIONNELLES

Moyenne pour 100 g de produit

Valeur énergétique	342	kcal
Valeur énergétique	1450,8	kJ
Matières grasses	1,5	g
AG saturés	0,20	g
Glucides	70,5	g
Sucres	2,0	g
Protéines (Nx6,25)	10,4	g
Fibres alimentaires	2,5	g
Sodium (Na)	3,0	mg
Cendres	0,60	g
Humidité	14,5	g

ALLERGENES

Selon la liste des allergènes majeurs (Règlement EU 1169/2011)
 Information allergènes Pour les allergènes y compris les céréales contenant du gluten, voir les ingrédients en gras

STATUT OGM

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.

STATUT IONISATION

Le produit n'a pas subi de traitement par ionisation

INFORMATIONS QUALITE

Ce produit convient au

Végétarien
Végétalien
Kosher
Halal
Coeliaque

Oui
Oui
Oui
Oui
Non

Certification
Certification

Non
Non

Nos produits sont conformes aux législations européennes en vigueur en ce qui concerne :
Mycotoxines
Résidus de pesticides
Métaux lourds

CONDITIONNEMENT

Vrac
Sac

X

1 kg net

CONSERVATION

DLUO Date de production + 9 mois
A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

VERSION : 23/10/2015

Avenue de Vilvorde, 300 - 1130 Bruxelles / Vilvoordsesteenweg, 300 - 1130 Brussel - Tél. 0032 - 2 - 240.06.00
Fax (general) 0032 - 2 - 242.43.90 - Fax (labo) 0032 - 2 - 245.47.20 - E-mail : ceres@ceres.be

TECHNISCHE FICHE

BLOEM 10 x 1 KG

BESCHRIJVING

Artikelnummer	Bulk	zak	100646 FA
Gamma	Specials	Wit ☒	Grijs ☐
Omschrijving	Tarwebloem, verkregen na maling van geselecteerde granen, zifting en mengeling.		

INGREDIENTEN

Tarwebloem
Tarwegluten
Moutbloem
 Antioxidant : Ascorbinezuur E300
 Enzymen : amylases (**tarwe**), Hemicellulases (**tarwe**)

SPECIFICATIES *

Uitzicht	Fijn poeder	* De specificaties kunnen in functie van de oogst veranderen
Kleur	Wit of licht beige	
Geur	Neutraal	

Physico-chemische eigenschappen

Vochtgehalte	15,0	% max
Asgehalte op d.s.	0,60 +/- 0,05	% max
Eiwit op d.s. (Nx5,7)	11,0 +/- 0,5	% min
Hagberg	> 220	sec
Alvéograaf W	220 +/- 40	10-4 Joules
Alvéograaf P/L	1,7 +/- 0,3	

Microbiologische

	m	M	
Totaal kiemgetal	100.000 / g	200.000 / g	ISO 4833 : 2003
Gisten	1.000 / g	3.000 / g	ISO 7954 : 1987
Schimmels	3.000 / g	10.000 / g	ISO 7954 : 1987

m : Bevredigend M : Aanvaardbaar

VOEDINGSWAARDE

Gemiddelde per 100 g product

Energetische waarde	342	kcal
Energetische waarde	1451	kJ
Vetten	1,5	g
Verzadigde vetzuren	0,20	g
Koolhydraten	70,5	g
Suiker	2,0	g
Eiwit (Nx6,25)	10,4	g
Voedingsvezels	2,5	g
Natrium (Na)	3,0	mg
Asgehalte	0,60	g
Vocht	14,5	g

ALLERGENEN

Volgens de lijst van belangrijkste allergenen (Verordening EU 1169/2011)
 Advies Allergenen : Voor allergenen, inclusief glutenbevattende granen, zie ingrediënten in vet

GMO VERKLARING

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.

IONISATIE VERKLARING

Het product heeft geen ionisatiebehandeling ondergaan

KWALITEITSGEGEVENS

Dit product is geschikt voor

Vegetarisch
Streng-vegetarisch
Kosher
Halal
Coeliac

Ja
Ja
Ja
Ja
Neen

Certificaat
Certificaat

Neen
Neen

Onze producten voldoen aan de geldende Europese wetgeving wat betreft :
Mycotoxines
Residuen van bestrijdingsmiddelen
Zware metalen

VERPAKKING

Bulk
Zak

X

1 kg netto

HOUDBAARHEID

THT Productie datum + 9 maanden
Koel en droog bewaren

VERSIE

23/10/2015

Avenue de Vilvorde, 300 - 1130 Bruxelles / Vilvoordselaan, 300 - 1130 Brussel - Tél. 0032 - 2 - 240.06.00
Fax (general) 0032 - 2 - 242.43.90 - Fax (labo) 0032 - 2 - 245.47.20 - E-mail : ceres@ceres.be

DATA SHEET

FLOUR 10 x 1 KG

DESCRIPTION

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

COMPOSITION

Wheat flour
Wheat gluten
Malted wheat flour
 Antioxidant : Ascorbic acid E300
 Enzymes : amylases (**wheat**), Hemicellulases (**wheat**)

SPECIFICATIONS *

Appareance Fine powder * Les spécifications peuvent varier en fonction de la récolte
 Colour White of light cream
 Odour Neutral

Physical-chemical characteristics

Moisture	15,0	% max
Ashes on d.m.	0,60 +/- 0,05	% max
Protein on d.m. (Nx5,7)	11,0 +/- 0,5	% min
Hagberg	> 220	sec
Alvéograph W	220 +/- 40	10-4 Joules
Alvéograph P/L	1,7 +/- 0,3	

Microbiological characteristics

	m	M	
Total plate count	100.000 / g	200.000 / g	ISO 4833 : 2003
Yeasts	1.000 / g	3.000 / g	ISO 7954 : 1987
Moulds	3.000 / g	10.000 / g	ISO 7954 : 1987

m : Satisfactory M : Acceptable

NUTRITIONAL DATA

Average for 100 g product

Energy value	342	kcal
Energy value	1451	kJ
Fats	1,5	g
Saturated fatty acids	0,20	g
Carbohydrates	70,5	g
Sugar	2,0	g
Protein (Nx6,25)	10,4	g
Dietary fiber	2,5	g
Sodium (Na)	3,0	mg
Ashes	0,60	g
Moisture	14,5	g

ALLERGENES

According to the list of the major allergens (Regulation EU 1169/2011)
 Allergy advice for allergens, including cereals containing gluten, see ingredients in bold

GMO STATEMENT

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

IONIZATION STATEMENT

The product has not been treated with ionizing radiation.

QUALITY INFORMATIONSuitable for

Vegetarian
Vegan
Kosher
Halal
Coeliac

Yes
Yes
Yes
Yes
No

Certification
Certification

No
No

Our products are in conformity with the EU law in force with regard to:
Mycotoxins
Pesticides residues
Heavy metals

PACKAGING

Bulk
Bag

X

1 kg net

CONSERVATION

SHELF LIFE Date of production + 9 months
Avoiding moisture and heat

VERSION : 23/10/2015

Avenue de Vilvorde, 300 - 1130 Bruxelles / Vilvoordselaan, 300 - 1130 Brussel - Tél. 0032 - 2 - 240.06.00
Fax (general) 0032 - 2 - 242.43.90 - Fax (labo) 0032 - 2 - 245.47.20 - E-mail : ceres@ceres.be