

TECHNISCHE PRODUCTSPECIFICATIE

PRODUCT : CREME PATISSIÈRE EXTRA ALL BAK 20KG
ARTIKEL : 21975

jan gevers

Ambachtsstraat 1-5 B-2400 Mol
Tel. algemeen +32 (0)14 34 70 70 | Fax +32 (0)14 31 66 10 | info@jangevers.be
BTW BE 0403.772.396 RPR Turnhout

PRODUCTOMSCHRIJVING

Poeder voor de koude bereiding van gele room

HOUDBAARHEID NA PRODUCTIE

52 weken

OPSLAGCONDITIES

Optimaal is: 15°C +/- 1°C (maximaal echter is: 20°C +/- 1°C).
Voorkom wisselende temperaturen

INGREDIENTENDECLARATIE

| | | |
|--------------------------|----|---|
| suiker | 50 | % |
| gemodificeerd zetmeel | 25 | % |
| E1414 | 25 | % |
| MELKpoeder (mager) | 7 | % |
| MELKpoeder | 7 | % |
| glucosestroop (gedroogd) | 3 | % |
| inuline | 2 | % |
| vet (kokos) | 2 | % |
| stabilisatoren | 1 | % |
| E263 | <1 | % |
| E450(iii) | <1 | % |
| E339(ii) | <1 | % |
| vet (gehard, palm) | <1 | % |
| emulgatoren | <1 | % |
| E471 | <1 | % |
| E472a | <1 | % |
| zout | <1 | % |
| MELKeiwit | <1 | % |
| kleurstof | <1 | % |
| E160a | <1 | % |
| aroma (vanilline) | <1 | % |
| aroma (room) (MELK) | <1 | % |

Afronding volgens advies Nebafa en NVB:

> 10% in veelvoud van 5

< 10% in hele getallen

< 1% declareren als <1%

Percentages zijn uitsluitend bedoeld voor etiketteringsdoeleinden.

VOEDINGSWAARDE PER 100 GRAM

| | | |
|-------------------------------|-------|------|
| Energie (kJ) | 1694 | kJ |
| Energie (kcal) | 400 | kcal |
| Eiwitten | 4,4 | g |
| Eiwit plantaardig | 0,1 | g |
| Eiwit dierlijk | 4,2 | g |
| Koolhydraten | 84,1 | g |
| Mono- en disacchariden | 55,8 | g |
| Polysacchariden | 3,1 | g |
| Polyolen | 0,0 | g |
| Zetmeel | 25,1 | g |
| Vet | 4,7 | g |
| Vet plantaardig | 2,9 | g |
| Vet dierlijk | 1,7 | g |
| Verzadigde vetzuren | 3,8 | g |
| Enkelv. onverzadigde vetzuren | 0,6 | g |
| Meerv. onverzadigde vetzuren | 0,0 | g |
| Transvetzuren | 0,0 | g |
| Vocht | 2,6 | g |
| Voedingsvezels | 1,8 | g |
| Natrium | 361,1 | mg |

Indicatieve waarden berekend op basis van de receptuur. Wegens het gebruik van natuurlijke grondstoffen, kunnen bovenstaande waarden enigszins afwijken.

MICROBIOLOGIE

| | Streefwaarde | Afkeurgrens | |
|------------|---------------------|--------------------|--|
| Totaal kve | 50.000 | 100.000 | |
| Gisten | 1.000 | 5.000 | |
| Schimmels | 50 | 100 | |
| Entero's | 100 | 500 | |
| St. aureus | 100 | 1.000 | |
| B. cereus | 500 | 5.000 | |
| Salmonella | Afwezig in 25 gram | | |

ALLERGENEN

Wettelijke allergenen

| | | | | | |
|-----|---------------------|---|------|----------------------------|---|
| 1.1 | Tarwe | - | 8.2 | Hazelnoten | - |
| 1.2 | Rogge | - | 8.3 | Walnoten | - |
| 1.3 | Gerst | - | 8.4 | Cashewnoten | - |
| 1.4 | Haver | - | 8.5 | Pecannoten | - |
| 1.5 | Spelt | - | 8.6 | Paranoten | - |
| 1.6 | Kamut | - | 8.7 | Pistachenoten | - |
| 1 | Gluten | - | 8.8 | Macadamianoten | - |
| 2.0 | Schaaldieren | - | 8 | Noten (schaalvruchten) | - |
| 3.0 | Ei | - | 9.0 | Selderij | - |
| 4.0 | Vis | - | 10.0 | Mosterd | - |
| 5.0 | Aardnoten (pinda's) | - | 11.0 | Sesam | - |
| 6.0 | Soja | - | 12.0 | Zwaveldioxide en sulfieten | - |
| 7.0 | Melk | + | 13.0 | Lupine | - |
| 8.1 | Amandelen | - | 14.0 | Weekdieren | - |

Aanvullende allergenen:

| | | | | | |
|------|-------------------------|---|------|--------------|---|
| 20.0 | Lactose | + | 25.0 | Mais | - |
| 21.0 | Cacao | - | 26.0 | Peulvruchten | - |
| 22.0 | Glutamaat (E620 - E625) | - | 27.0 | Rundvlees | - |
| 23.0 | Kippenvlees | - | 28.0 | Varkensvlees | - |
| 24.0 | Koriander | - | 29.0 | Wortel | - |

Allergenen volgens LeDa v2.0 2011

De producent verwerkt meerdere grondstoffen. Ondanks voorzorgsmaatregelen kan het product door kruisbesmetting vanuit productielijn, processtroming, personeel en / of de lucht ook sporadisch sporen bevatten van allergenen die niet vanuit de receptuur aanwezig zijn. Middels deze melding brengen wij u op de hoogte van de, op het moment van samenstellen van deze specificatie, bij de producent aanwezige allergenen in de allergeen-arme poedermengfabriek. Het betreft: melkeiwit en lactose. Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt in SO₂.

VERPAKKINGSINFORMATIE

Primaire verpakking

Papieren baal 20 kg

Secundaire verpakking

Niet van toepassing

Tertiaire verpakking

EURO pallet

4 zakken per laag, 8 lagen per pallet

Totaal 32 balen per pallet

VERKLARINGEN

Non GMO-verklaring:

Naar beste weten en gebaseerd op verklaringen van toeleveranciers, verklaren wij hierbij dat dit product geen GMO afkomstige ingrediënten bevat zoals bedoeld in "Verordening (EG) Nr. 1829/2003 inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders". Het product hoeft derhalve niet te worden geëtiketteerd als zijnde van GMO oorsprong.

Non ionisatieverklaring:

De grondstoffen en de eindproducten van de producent zijn niet geconserveerd door of met dit doel blootgesteld geweest aan gammastraling.

Non contaminantenverklaring:

Het product voldoet aan de nationale en Europese contaminanten wetgeving (zware metalen, antibiotica, PCB's, dioxine, etc).

Kwaliteitsstandaard:

De producent voldoet aan: BRC Global Standard - Food Safety (Issue 8) - Grade AA en Riskplaza audit+.

EU wetgeving:

De producent voldoet aan de eisen van de EU wetgeving met betrekking tot materialen die in aanraking komen met voeding, zoals aangegeven in artikel 5 van (EC) 1935/2004 en we hebben een volledig internationaal erkend en opererend voedselveiligheidssysteem in huis.

De ingevulde gegevens zijn afkomstig van vastgestelde productreceptuur en de specificaties van de afzonderlijke ingrediënten zoals die met de desbetreffende producent zijn overeengekomen. Aan deze gegevens kunnen geen rechten ontleend worden.

Onze producten zijn in de meeste landen toegestaan voor gebruik. Het is de verantwoordelijkheid van de klant om de voedselwetgeving in hun land te controleren met betrekking tot de toepassing van onze producten.