



CROUSTILIS PLUS

HANDELSBENAMING

Broodverbeteraar

BESCHRIJVING

CROUSTILIS PLUS

is een poedervormige broodverbeteraar. De kleur ervan kan tussen de verschillende loten licht variëren.

GEBRUIKSVORWAARDEN

Aanbevolen gebruiksdosis: 2,00%

op het meelgewicht naargelang het finale gistingsschema en het gewenste resultaat.

GEBRUIKSBEPERKINGEN

We raden aan om de dosering van de broodverbeteraar niet te overschrijden, gezien de aanwezigheid van diacetylwijnsteenzuuresters van mono- en diglyceriden onderhevig zijn aan beperkingen volgens de Europese Verordening (EG) 1333/2008.

INGREDIËNTENLIJST

Gefermenteerd tarwemeel; emulgator: diacetylwijnsteenzuuresters van mono- en diglyceriden; dextrose; tarwe gluten; sojameel; emulgator: mono- en diglyceride vetzuren; gemout tarwemeel; meelverbeteraar: ascorbinezuur; enzymen: alfa-amylase, maltogene amylase, amyloglucosidase, glucose-oxydase, lipase, xylanase.
 Drager: tarwemeel; technologische hulpstof: zonnebloemolie.

Doordat enzymen in gebakken producten geïnactiveerd worden, spelen ze daarin geen technologische rol meer en hoeven aldus niet op hun ingrediëntenlijst voor te komen.

ALLERGENEN

Volgens de geldende Europese reglementering, zie gedetailleerd attest in de bijlage.

Bevatt: gluten, soja

Kan bevatten: melk

TYPISCHE FYSISCH-CHEMISCHE CRITERIA

Vochtigheid <10 %

TYPISCHE MICROBIOLOGISCHE CRITERIA

	Doel	Tolerantie
E. coli	≤ 100	≤ 500 CFU/g product
Staphylococcus aureus	≤ 10	≤ 100 CFU/g product
Salmonella	Afwezig	in 25g

INDICATIEVE VOEDINGSWAARDEN

	Voor 100g product	
Energiewaarde	434	Kcal
	1783	KJ
Vetten	22,40	g
(waarvan verzadigde vetten)	18,35	g
Koolhydraten	47,40	g
(waarvan suikers)	14,50	g
Voedingsvezels	5,50	g
Eiwitten	16,80	g
Natrium	0,07	g, overeenkomstig zoutgehalte: 0,17g

VERPAKKING

20 kg

OPSLAGDUUR EN -VOORSCHRIFTEN

Het product behoudt zijn kenmerken gedurende 24 maanden, vanaf productiedatum in zijn originele, ongeopende verpakking en opgeslagen op een droge en koele plaats (< 25°C).



CROUSTILIS PLUS

REGULEREND ASPECT

GGO	<p>De ingrediënten die in dit product worden gebruikt zijn geenszins genetisch gemodificeerde organismen zoals gedefinieerd bij Richtlijn 2001/18/CE. Bijgevolg garanderen we dat dit product aan geen enkele bijkomende vereiste inzake etikettering in de zin van (EG) Verordening Nr 1829/2003 en 1830/2003 is onderworpen.</p> <p>Wij houden er echter aan u erop te wijzen dat dit product een enzyme bevat dat uit een GGO afkomstig is en dat niet betroffen is door de huidige Europese wetgeving inzake GGO-etikettering.</p>
Ioniserende straling	Dit product en zijn ingrediënten werden niet met ioniserende stralingen behandeld overeenkomstig Richtlijnen 1999/2/CE en 1999/3/CE en hun wijzigingen.
Contaminanten	Dit product is conform de bepalingen van (EG) Verordening Nr 1881/2006 en haar wijzigingen.
Verpakking	De verpakking in rechtstreeks contact met het product is conform de bepalingen van (EG) Verordening Nr 1935/2004 en haar wijzigingen.
Veiligheid	Dit product beantwoordt niet aan de indelingscriteria overeenkomstig (EG) Verordening Nr 1272/2008 en haar wijzigingen. Veiligheidsgegevensfiche niet verplicht overeenkomstig artikel 31 van (EG) Verordening Nr 1907/2006 (REACH) en haar wijzigingen.

De in dit document opgenomen informatie werd opgesteld in het licht van de geldende Franse en Europese regelgeving en naar ons best weten. Het behoort tot de verantwoordelijkheid van onze klanten om na te gaan of het gebruik en de gebruiksvoorwaarden overeenkomen met de regelgevingen en gebruiken in hun bedrijfssector en in hun geografisch gebied.



CROUSTILIS PLUS

In toepassing van de Franse en Europese regelgevingen inzake allergenen

BELANGRIJKSTE ALLERGENEN (Richtlijn 2007/68/CE)	Bevat	Kan bevatten
Glutenbevattende granen, namelijk tarwe (zoals spelt en khorasantarwe), rogge, gerst, haver of de hybride soorten daarvan en producten op basis van glutenbevattende granen	Ja	Ja
Lupine en producten op basis van lupine	Nee	Nee
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	Nee	Nee
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	Nee	Nee
Eieren en producten op basis van eieren	Nee	Nee
Vis en producten op basis van vis	Nee	Nee
Aardnoten en producten op basis van aardnoten	Nee	Nee
Soja en producten op basis van soja	Ja	Ja
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	Nee	Ja
Schaalvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten) en producten op basis van noten	Nee	Nee
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	Nee	Nee
Mosterd en producten op basis van mosterd	Nee	Nee
Selderij en producten op basis van selderij	Nee	Nee
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als totaalgehalte aan SO ₂	Nee	Nee

Buiten de ingrediënten waarvan de vrijwillige aanwezigheid in het product of het gebruik ervan in de werkplaats is aangegeven garanderen wij dat geen enkele grondstof die één van de belangrijke allergenen opgelijst in bijlage 3bis van Richtlijn 2000/13 zou kunnen bevatten (gewijzigd bij Richtlijn 2003/89/CE en later door 2005/26/CE en Richtlijn 2006/142/CE van 22 december 2006, en uiteindelijk door Richtlijn 2007/68CE van 27 november 2007) aangewend werd op de productielijn of in onze opslagmagazijnen».

Om zo veel mogelijk het risico op kruisbesmetting te beperken hebben wij gekwalificeerde werkwijzen in het licht van dit risico ingesteld, wat door onze HACCP studies wordt opgevolgd door ons te baseren op de in de Codex Alimentarius vastgelegde normen.

**CROUSTILIS PLUS****ATTEST VAN OORSPRONG - NIET-GGO**

De ingrediënten heden gebruikt voor de productie van onze referentie: 301699/02
zijn geenszins genetisch gemodificeerde organismen zoals gedefinieerd bij Richtlijn 2001/18/CE van 12 maart 2001 ter vervanging van Richtlijn 90/220/CE.

Hieromtrent kan elke garantie gegeven worden.

Bijgevolg garanderen wij dat het product aan geen enkele bijkomende vereiste inzake etikettering in de zin van de verordeningen CE 1829/2003 en 1830/2003 is onderworpen.

ATTEST VAN OORSPRONG - NIET-IONISERENDE STRALING**CROUSTILIS PLUS**

Wij, ondergetekenden, Kwaliteitsdienst bij Lesaffre Ingrédients Services, bevestigen hierbij dat geen enkele ioniserende behandeling in ons fabricageproces voorkomt.

De informatie is waar en juist naar ons best weten, maar onderhavige fiche mag niet beschouwd worden als een uitdrukkelijke of impliciete garantie, en evenmin als een verkoopsvoorwaarde voor dit product. De volgende versie van dit document zal niet automatisch worden verstuurd. Het komt de gebruiker toe om zich van de voorwaarden en mogelijke toepassingen van het product te vergewissen in het bijzonder overeenkomstig de wetten en reglementen die in het land van gebruik van kracht zijn.