

Molens Van Sande BV

Prinsdaal 33 - 9420 ERPE-MERE (BAMBRUGGE)

Gsm 0476/640 630 - Fax (053)42 51 66

Email: luc.van.sande1@telenet.be

Web: www.molens-vansande.be

Speltmeel

Voedselveiligheid opgevolgd door:

Luc Van Sande
gsm +32 476 640 630
email luc.van.sande1@telenet.be

Ingrediënten:

SPELTmeel, TARWEbloem, TARWEGLUTEN, emulgatoren E471, E472e en E481,
Enzymen: amylases (TARWE), Hemicellulases (TARWE), ascorbinezuur E300

(ALLERGENEN
STAAN IN
HOOFDLETTERS)

Verskillende verpakkingstypes

Meervoudige papieren zakken van 25 kg
Conform Europese regelgeving 1935/2004

Geproduceerd in België / Duitsland

Analyseresultaten:

Vochtgehalte:	Maximum 15,5 %	(NIR-methode)
Eiwitgehalte:	n.v.t.	(NIR-methode)
Asgehalte:	n.v.t.	(NIR-methode)
Valgetal van Hagberg:	n.v.t.	(Falling Number System)

Opslag en houdbaarheid:

- Opslagtemperatuur: bij voorkeur < 20°C
Relatieve luchtvochtigheid: 50 - 60 %

- Houdbaarheid na fabricage: ten minste 4 maanden (getest bij een opslagtemperatuur van 20°C, testen zijn uitgevoerd in eigen labo en proefbakkerij, de houdbaarheid is vermeld op de verpakking en de facturen)

Molens Van Sande BV

Prinsdaal 33 - 9420 ERPE-MERE (BAMBRUGGE)

Gsm 0476/640 630 - Fax (053)42 51 66

Email: luc.van.sande1@telenet.be

Web: www.molens-vansande.be

Speltmeel

- Transport:** De producten kunnen gevoelig zijn voor overdracht van geuren. Transport dient te geschieden in voertuigen die aangepast zijn voor transport van levensmiddelen en nooit samen met stoffen die geurcontaminatie kunnen veroorzaken zoals verven of andere chemische producten.
- GMO-declaratie:** 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
- Traceerbaarheid:** Producten in onmiddellijke verpakkingen zijn geëtiketteerd met productnaam, productiedatum en houdbaarheidsdatum. De facturen vermelden steeds de houdbaarheidsdatum. Aan de hand van houdbaarheidsdatum kan een volledige traceerbaarheid tot op niveau van grondstoffen / procesparameters worden gegarandeerd.

Eigenschappen van het product:

Fysische eigenschappen:

- vrij van ijzer/metaaldeeltjes / vreemde voorwerpen door aanwezigheid van magneten en een controlezeefmachine
- vrij van ongedierte door ongediertebestrijding en reinigen van de silo's

Chemische eigenschappen:

- zie allergenedeclaratie
- pesticiden: in lijn met verordening 396/2005 + wijzigingen
- Don: max. 750 ppb (verordening 1881/2006)
- Ochratoxine A: max. 3 ppb (verordening 1881/2006)
- Zea: max. 75 ppb (verordening 1881/2006)

Microbiologische eigenschappen:

- Salmonella afwezig in 25 gram
- Schimmels en gisten: maximum 10000 kve per gram
- Bacillus cereus: < 1000 kve per gram

Voedingswaarden per 100 gram *

Energie(kcal/kJ): 328/ 1383

vetten: 2,6 g

waarvan verzadigde 0,4 g

vetzuren:

koolhydraten: 56,6 g

waarvan suikers: 1,7 g

vezels: 12,5 g

eiwitten (N X 6,25): 13,2 g

* Op basis van berekeningen, ontleding en leveranciersinformatie, Cijfers afhankelijk van oogstjaar en verschillende partijen grondstoffen die gebruikt worden,

Pagina 2 van 3

Molens Van Sande BV

Prinsdaal 33 - 9420 ERPE-MERE (BAMBRUGGE)

Gsm 0476/640 630 - Fax (053)42 51 66

Email: luc.van.sande1@telenet.be

Web: www.molens-vansande.be

Speltmeel

Allergenendeclaratie:

Allergenendeclaratie op basis van verordening 1169/2011 van het Europees parlement en de raad van 25 oktober 2011.

Code: + aanwezig in het product
- afwezig in het product
? aanwezigheid in het product onbekend
0 mogelijke kruiscontaminatie op de productielijn (menger)

glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, khorasantarwe en hybride soorten hiervan) en producten op basis van deze granen	+
schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-
eieren en producten op basis van eieren	-
vis en producten op basis van vis	-
aardnoten en producten op basis van aardnoten	-
soja en producten op basis van soja	0
melk en producten op basis van melk	-
noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, peccanoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten) en producten op basis van noten	-
selderij en producten op basis van selderij	-
mosterd en producten op basis van mosterd	-
sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	0
zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10mg/l uitgedrukt als SO ²	-
weekdieren + producten op basis van weekdieren	-
lupine + producten op basis van lupine	0

Pagina 3 van 3