

SPRITSBLOEM

Beschrijving

Artikelnummer	Bulk	101409
	Zak	10140925
Gamma	Wit	
Omschrijving	Tarwebloem, verkregen na maling van geselecteerde granen, zifting en mengeling	

Ingrediënten

Tarwebloem

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,	0,68	% max
Eiwit op d,s, (Nx5,7)	11,5+/-0,5	%
Hagberg	> 270	sec
Alveograaf W	210+/-40	10-4 Joules
Alveograaf P/L	0,8+/-0,3	
Alvéograaf P	60 - 100	
Alvéograaf L	70 - 130	
absorptie Farinograaf	57,0+/-1,5	% ICC

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	339	kcal
Energetische waarde	1439	kJ
Vetten	1,5	g
- Verzadigde vetzuren	0,16	g
Koolhydraten	69,4	g
- Suiker	2,0	g
Voedingsvezels	3,2	g
Eiwitten (Nx6,25)	10,6	g
Zout	10,1	mg
Asgehalte	0,53	g
Vocht	14,8	g

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

SPRITSBLOEM

Allergenen (volgens LeD-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

SPRITSBLOEM

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

BRC

ACS (autocontrolesysteem)

Risk plaza

Dit product is geschikt voor

Vegetarisch

Veganistisch

Kosher

Halal

Coeliac

Certificaat

Certificaat

Verpakking / Houdbaarheid / Bewaarcondities

Verpakking

Houdbaarheid

Zak 25 kg netto

THT Productie datum + 6 maanden

Conform Europese regelgeving 1935/2004

Koel en droog bewaren

FARINE SPRITS

Description

Code produit	Vrac 101409
	Sac 10140925
Gamme	Blanc
Description	Farine obtenue après mouture de grains sélectionnés après tamisage et mélange

Ingrédients

Farine de blé

Spécifications*

Aspect	Poudre fine
Couleur	Crème
Odeur	Neutre

* Les spécifications peuvent varier en fonction de la récolte

Propriétés physico-chimiques

Humidité	15,5	%
Cendres s.m.s.	0,68	%
Protéines s.m.s. (Nx5,7)	11,5+/-0,5	%
Hagberg	> 270	sec
Alvéographe W	210+/-40	10-4 Joules
Alvéographe P/L	0,8+/-0,3	
Alvéographe P	60 - 100	
Alvéographe L	70 - 130	
Absorption Farinographe	57,0+/-1,5	% ICC

Propriétés microbiologiques

	M	Méthode
Germes totaux	< 1.000.000 / g	NF EN ISO 4833-1
Moisissures	< 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	339	kcal
Valeur énergétique	1439	kJ
Matières grasses	1,5	g
- AG saturés	0,16	g
Glucides	69,4	g
- Sucre	2,0	g
Fibres alimentaires	3,2	g
Protéines (Nx6,25)	10,6	g
Sel	10,1	mg
Cendres	0,53	g
Humidité	14,8	g

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

FARINE SPRITS

Allergènes (selon la liste LeD)

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 SPRITS

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

BRC

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 25kg net

Conservation

DLUO Date de production + 6 mois

Conformément à la réglementation européenne 1935/2004

Conserver au frais et au sec

FLOUR SPRITS

Description

Product code	Bulk 101409
	Bag 10140925
Range	White
Description	Flour obtained after grinding of selected grains, sifting and blending

Ingredients

Wheat flour

Specifications*

Appareance	Fine powder
Colour	White of light cream
Odour	Neutral

* The specifications may change depending on the harvest

Physical-chemical characteristics

Moisture	15,0+/-0,5	%
Ashes on d.m.	0,58+/-0,05	%
Protein on d.m. (Nx5,7)	11,8+/-0,5	%
Hagberg	> 270	sec
Alveograph W	210+/-40	10-4 Joules
Alveograph P/L	0,8+/-0,3	
Alveograph P	60 - 100	
Alveograph L	70 - 130	
Absorption Farinograph	57,0+/-1,5	% ICC

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	339	kcal
Energy value	1439	kJ
Fats	1,5	g
- Saturated fatty acids	0,16	g
Carbohydrates	69,4	g
- Sugars	2,0	g
Dietary fiber	3,2	g
Protein (Nx6,25)	10,6	g
Salt	10,1	mg
Ashes	0,53	g
Moisture	14,8	g

According EU Regulation 1169/2011. Based on calculation.

FLOUR SPRITS

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 SPRITS

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

BRC	Yes	Risk plaza	Yes
ACS (autocontrolesysteem)	Yes		
This product is suitable for			
Vegetarian	Yes		
Vegan	Yes		
Kosher	Yes	Certificate	Yes
Halal	Yes	Certificate	No
Coeliac	No		

Packaging / Shelf Life / Storage conditions

Packaging:	Yes	Bag 25 kg net
Shelf Life:		BB Production date + 6 months
		In accordance with European regulations 1935/2004
		Keep cool and dry