Tarwebloem Silver Patent

EINDPRODUCTSPECIFICATIE

Artikelcode 1273

Producent Koopmans Meel BV
Adres Postbus 407, 8901 BE Leeuwarden
Telefoon +31 (0)58 294 84 94

Productomschrijving

Een type bloem met zeer goede bakeigenschappen en een goede deegtolerantie. Geschikt voor een breed assortiment, waaronder kleinbrood en diverse banketprodukten. Aan de bloem is ascorbinezuur toegevoegd.

Ingrediëntendeclaratie

100% tarwebloem, technische hulpstoffen (enzymen, tarwemoutmeel, meelverbeteraar : E300)

Percentages <2% worden niet vermeld, dit volgens de Europese Etiketteringsrichtlijn (2003/89 EG).

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

Voedingswaarde per 100 g

Energie	1430	kJ
	337	kcal
Eiwitten	12,0	g
Koolhydraten	69,0	g
- Suikers	1,0	g
- Zetmeel	67,0	g
Vetten	1,0	g
- Verzadigd	0,1	g
- Trans	0,0	g
- Enkelvoudig onverzadigd	0,1	g
- Meervoudig onverzadigd	0,8	g
Cholesterol	0	mg
Voedingsvezels	2,0	g
Natrium	0,00	g
Kalium	0,10	g
Calcium	0,01	g

Tarwebloem Silver Patent

EIGENSCHAPPEN

Artikelcode 1273

Producent Koopmans Meel BV
Adres Postbus 407, 8901 BE Leeuwarden
Telefoon +31 (0)58 294 84 94

Allergenen (ALBA-lijst versie augustus 2006)

01 : melkeiwit	-
02 : lactose	-
03 : ei	-
04 : soja-eiwit	-
05 : soja-lecithine	-
06 : gluten	+
07 : tarwe	+
08 : rogge	+
09 : rundvlees	-
10 : varkensvlees	-
11 : kippenvlees	-
12 : vis	-
13 : schaal- en schelpdieren	-
14 : mais	-
15 : cacao	-
17 : peulvruchten	-
18 : noten	-
19 : notenolie	-
20 : pinda's	-
21 : pindaolie	-
22 : sesam	-
23 : sesamolie	-
24 : glutaminaat	-
25 : sulfiet E 220 t /m E 228	-
31 : koriander	-
32 : selderij	-
34 : wortel	-
35 : lupine	-
36 : mosterd	-
37 : weekdieren en producten op basis van weekdieren	-

Ingrediënten van Allergenen

melkbestanddelen	-
melkpoeder	-
soja-lecithine	-
soja-bloem	-
soja-meel	-
tarwebloem/-meel	+
tarwezetmeel	+
paneermeel	-
eigeel	-

Tarwebloem Silver Patent

Producteigenschappen

	Waarden		Methode
Vochtgehalte (%)	15.5	max.	ICC 110
Eiwitgehalte (%)	13.4	+/- 0.3	ICC 105
Asgehalte (%)	0.56	+/- 0.03	ICC 104
Hagberg valgetal (seconden)	240	+/- 20	ICC 107
Wateropname (%)	55		ICC 115
Vol. Koopmans bakproef (ml)	4850	min.	KM S.06.13d.01

Microbiologische richtwaarden

	Norm (KVE/gram)	Methode (ISO)
Totaal aëroob koloniegetal	< 200.000	4833
Gisten en schimmels	< 2.000	7954
Escherichia coli	< 10	7251
Clostridium perfringens	< 1.000	7937
Bacillus cereus	< 1.000	7932
Staphylococcus aureus	< 1.000	6888
Salmonella	afwezig in 25 gr	6579
Insectenfragmenten / 100 g	< 50	
Mijten en haren / 100 g	afwezig	

Wetgeving/GMO

Dit product voldoet aan zowel de Nederlandse als de Europese wetgeving (waaronder EG Verordening 1881/2006). Tevens behoeft dit product geen declaratie in het kader van de EG Verordeningen 1829/2003 en 1830/2003.

Verpakking

	Omschrijving
Verpakkingsvorm	meerwandige papieren zakken à 10 of 25 kg netto [artikelnummer.1 of .2] of bulk [artikelnummer.8]
Houdbaarheid	12 maanden, mits opgeslagen bij < 20°C en een R.V. van < 60%.
Opmerking	Daar er gebruik wordt gemaakt van natuurlijke grondstoffen kunnen bepaalde parameters per oogstjaar variëren.

Adresgegevens

	Bezoekadres	Postadres
Straat	De Merodestraat 3	Postbus 407
Postcode	NL-8937 AA	NL-8901 BE
Woonplaats	Leeuwarden	Leeuwarden
Telefoon	+31 (0)58 - 294 84 94	
Fax	+31 (0)58 - 212 51 96	
Internet	www.koopmansmeel.nl	info@koopmansmeel.nl

Goedkeuring productspecificatie

Naam:	Ype Salverda (QA-manager).
Opmerking:	Dit document is digitaal samengesteld en is derhalve niet voorzien van een handtekening.