

Molens Van Sande

Prinsdaal 33 - 9420 ERPE-MERE (BAMBRUGGE)
Tel (053)63 01 73 - Fax (053)63 01 74
Email: cvsande@skynet.be Web: www.molens-vansande.be

Technische fiche van : **Tarwemeel Braet 25%**

Datum opmaak: 05/12/2015

Nace-code: 1561 Vervaardiging van meel (excl. zetmeel) Bedrijf is aangesloten bij Val-I-Pac

Bedrijf voldoet aan haccp-normen en beschikt over een Brc-certificaat niveau A uitgereikt door TÜV Nord-Integra, certificaat is geldig tot 30/07/2017

Voedselveiligheid wordt opgevolgd door: Luc Van Sande

Verschillende verpakkingstypes voor dit product: Meervoudige papieren zakken van 25 kg of 50 kg, of bulk

Verpakkingen zijn overeenkomstig verordening 10/2011 alsook aan de kaderverordening (EG) 1935/2004/EG van het Europees Parlement en de raad van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen en houdende intrekking van de Richtlijnen 80/590/EEG en 89/109/EEG – artikel 16. Ook conform Verordening 2023/2006 betreffende goede fabricagemethoden voor materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen. Voedingsgeschiktheidsverklaring van naaigaren / zakken verkrijgbaar op aanvraag.

Herkomst van het gebruikte graan: Inlandse, Duitse en Amerikaanse baktarwe Oogstjaar: 2016

Analyseresultaten:

Vochtgehalte:	Maximum 15,5 %	(NIR-methode)
Eiwitgehalte:	n.v.t.	(NIR-methode)
Asgehalte:	n.v.t.	(NIR-methode)
Zeleny	n.v.t.	(NIR-methode)
Valgetal van Hagberg:	minimum 230 sec.	(Falling Number System)

Ingrediënten: TARWEBLOEM, TARWEVLOKKEN, TARWEZEMELLEN, TARWEMEEL, SOJABLOEM, TARWEGLUTEN, emulgator E471, SOJALECITHINE (E322), anti-klontermiddel: siliciumdioxide (E551), alfa-amylase, anti-oxydant: ascorbinezuur (E300), enzymen
(ALLERGENEN STAAN IN HOOFDLETTERS)

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

- Houdbaarheid na fabricage: 4 maand (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)

Pagina 1 van 3

Molens Van Sande

Prinsdaal 33 - 9420 ERPE-MERE (BAMBRUGGE)
Tel (053)63 01 73 - Fax (053)63 01 74
Email: cvsande@skynet.be Web: www.molens-vansande.be

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: Alle grondstoffen en additieven door ons aangekocht worden door de leveranciers als GMO vrij gedeclareerd. Volgens de EG verordening 1829/2003/EG en 1830/2003/EG dient derhalve geen aanvullende etikettering inzake GMO te geschieden.

Traceerbaarheid: Producten in onmiddellijke verpakkingen zijn geëtiketteerd met een productnaam, productiedatum, houdbaarheidsdatum en ingrediëntendeclaratie. De facturen vermelden steeds de productiedatum. Aan de hand van de productiedatum kan een volledige traceerbaarheid tot op niveau van grondstoffen en van procesparameters worden gegarandeerd.

Eigenschappen van het product:

Fysische eigenschappen:

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

Chemische eigenschappen:

- zie allergendeclaratie
- pesticiden: in lijn met verordening 396/2005 (+ wijziging) en verordening 149/2008
- 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 7500 kve per gram
- Bacillus Cereus: < 1000 kve per gram

Molens Van Sande

Prinsdaal 33 - 9420 ERPE-MERE (BAMBRUGGE)
 Tel (053)63 01 73 - Fax (053)63 01 74
 Email: cvsande@skynet.be Web: www.molens-vansande.be

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	+
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