



WARME BANKETBAKKERS ROOM (SY) VANILLE AROMA

Omschrijving van het product: De banketbakkersroom in poeder vorm is een complete mix voor het bereiden van een uitstekende creme. Het is een wit, vrij vloeiende poeder waarmee de toevoeging van suiker en melk voldoende is om een romige vla te verkrijgen. De vla kan direct worden gebruikt bij het bakken. Een product zonder kleurstof kan geproduceerd worden op aanvraag.

Chemische gegevens

Parameters	Doel waarden	Max. waarden	Methoden
Vetgehalte	—	—	—
Eiwitten	—	—	—
Carbohydraten	86%	—	Bij verschil
Vochtigheid	11.7 %	—	FIL 26
As	0.1 %	—	2U. 530 °C
—	—	—	—
—	—	—	—

Fisiche gegevens

Parameters	Indicative waarden	Methoden
Kleur	Room/ wit	Eigen referencies
Smaak	fris	Eigen referencies
Filtratie	Disc A, disc B max	ADPI
Oplosbaarheid	1,25 ml max	ADPI
—	—	—
—	—	c

Microbiologische gegevens

Types	Gemiddelen waarden	Max. waarden	Methoden
Total aërobe mesofiele flora/g	10.000	<50.000	FIL 100B
Gist & schimmels/g	<50	<100	FIL 94B
Staphylococcus/g (n=5,c=2,m=10, M=100)	50	<100	FIL 60A
Salmonellas/25g (n=5,c=0)	Afwezig	Afwezig	FIL 93 B
Enterobacteriaceae/g (n=5,c=0)	<10	10	ISO 7402
—	—	—	—
—	—	—	—

Nutritionele gegevens

Types (g/100g) op het product	Indicative waarden	Methoden
Energiewaarden/100g (KJ/Kcal)	1596/382	Berekening
Eiwitten	—	Berekening
Koolhydraten	86	Berekening
Disacchariden	—	Berekening
Polysacchariden	—	Berekening
Vet.	—	Berekening
Verzadigde vetzuren	—	Berekening
Onverzadigde vetzuren	—	Berekening
Trans vetzuren	—	Berekening
Cholesterol	—	Berekening
Voedingsvezels	—	Berekening
Natrium	—	Berekening
Magnesium	—	Berekening
Kalium	0.3	Berekening
Calcium	—	Berekening

Ingredienten

Maiszetmeel, vanillesmaak, kleurstoffen (E102-110-122)

Belangrijke opmerking

Deze waarden zijn slechts indicatief. Ze zijn geen kwaliteit certificaat of een analysecertificaat. Dit product is conform EG VERORD. 2007/61/EG en Codexnorm 207-1999

Wetgeving in verband met gebruik van dit product in de voedingsindustrie kan verschillen van land tot land, en dient dus ter plaatse geraadpleegd te worden.

Dit product kan activiteit of opletendheid van kinderen nadelig beïnvloeden

SPECIFICATION SHEET : Warmbanketbakkers room BC-W	SP 21	Product reference : 64
Issued by : Commercial Department	Date: 27/10/2014	Page 1 / 2

Allergenen agenten

Volgens de richtlijn EC 2000/13 & EC 2003/89

Agenten 1 2 3

1 = aanwezig in het product als ingrediënt

2 = op de gebruikte installaties en op dezelfde productielijn voor en na een stomerij

3 = deelt dezelfde opslaghal

+ = aanwezig, - = afwezig, ? = geen informatie

Melkeiwit	-	+	+
Zuivelproducten en derivaten	-	+	+
Eieren en derivaten	-	-	-
Soja-eiwit en derivaten	-	-	-
Sojaolie	-	-	-
Cerealen die gluten en derivaten bevatten :			
- Tarwe en spelt	-	-	-
- Rogge	-	-	-
- Gerst	-	-	-
- Haver	-	-	-
- Boekweit	-	-	-
- Kamut	-	-	-
- Hybride soorten van deze granen	-	-	-
Schaaldieren, weekdieren en derivaten	-	-	-
Maïs	+	+	+
Rijst	-	-	-
Cacao	-	-	-
Gist	-	-	-
Droge groenten	-	-	-
Noten en derivaten	-	-	-
Peanuts en derivaten	-	-	-
Sesame en derivaten	-	-	-
Mosterd en derivaten	-	-	-
Kaneel	-	-	-
Vanilline	+	+	+
Koriander	-	-	-
Umbellifer (anijs, dille, karwij, kervel, komijn, koriander, lavas, mirre)	-	-	-
Selderij en derivaten	-	-	-
Lupine en derivaten	-	-	-
Glutamaat (E620-E625)	-	-	-
Sulfiet (E220-E227) <10mg/kg of SO ₂	-	-	-
Benzoëzuur en parabenen E210 → E219	-	-	-
Sorbaten (E200-E203)	-	-	-
BHA(E320)BHT (E321)	-	-	-
Azurobine E122	+	+	+
Aspartaam E951	-	-	-
Azo-color	-	-	-
Tartrazine (E102)	+	+	+
Sucrose	-	-	-
Fructose	-	-	-
Azokleurstof (E 102, E110, E122, E123, E124, E128, E129, E151, E154, E155)	+	+	+
Zwavel dioxide en sulfieten (E220 → E228) en concentraties minder dan 10 mg/kg of 10 mg/liter uitgedrukt in SO ₂	-	-	-

Verpakking

Gewicht	25 kg netto
Zakken	meerlaags kraftpapier en polyethyleen, voedselkwaliteit
Sluiting	crêpepapier
Paletten	Op standard paletten, gefilmd
Etiketten	standard BHA of op aanvraag

Toepassingen

Voedingsindustrie, bakkerij,

Opslag

Indien opslag in een droge en schone omgeving t ° <20 ° C (RV <65%)zonder direct zonlicht en sterke geuren, geen rechtstreeks contact met muren vloeren, blijft het product goed tot

--- **24 maanden** in ongeopende zak

Bereiding

2.5 liter melk met 625gr suiker aan de kook brengen.
250 gram poeder in een 0,5 liter koude melk oplossen en zacht Roerend in het warme mengsel gieten en +/- 10 sec. laten doorkoken

GGO

Dit product bevat geen ingrediënt genetisch gemodificeerd of herkomstig van genetisch gemodificeerde organisme t volgens de wet 1829/2003/EG. Dit product is niet onderworpen aan een verplichte etikettering en traceerbaarheid in de zin van Verordening 1830/2003CE

Pesticiden

Het product voldoet aan de Europese wetgeving met betrekking op het max.toegelaten pesticiden.

Het product voldoet aan de eisen van Europese verordeningen 2005/396/CE en 2006/178/CE.

Zware metalen Micotoxinen/Dioxine

Het product voldoet aan de Europese wetgeving met betrekking op het max. toegelaten zware metalen.

Het product voldoet aan de eisen van Europese Verordening 2006/1881/CE.

Ionisatie /

Geen bestraling wordt toegepast op het product en zijn componenten.

Metaal detectie

Zeven : niveau 1 = 3 mm/niveau 2 = 2 mm
Metaaldetectie na verpakking ferro :4,0 mm3
Non ferro: 4,5 mm3, Roestvrij: 5 mm3

Nomenclatuur code

2106 9098

SPECIFICATION SHEET : Crème pâtissière à chaud	SP 21	Product reference : 3334
Issued by : Commercial Department	Date: 27/10/2014	Page 2 / 2