

**TECHNISCHE FICHE****DECOLEB RAFTISNOW MB ka5x5kg**

Artikel n°: 42217951

Code: 0820

Versie: 29/04/2015

Vervangt versie: 25/02/2014

Productomschrijving

Het product is een fijn, wit decoratiepoeder op basis van poedersuiker. Het werd gecoat met een laagje plantaardig vet en tarwezetmeel. Het product is geschikt voor het bestrooien van vochtige of vette oppervlakken (taarten, koekjes, fruitsalades, ijs, enz.).

De palmolie gebruikt in deze receptuur is RSPO gecertificeerd volgens het Massa Gebalanceerd (MB) systeem. Cert. nr. 65562.

Ingrediëntenlijst

suiker, tarwezetmeel, plantaardig vet (palm)

Specificaties

	Min.	Max.	Analysemethode
Droge stof (%)	97,0		
Densiteit (kg/l bij 20°C)	650	710	leb 1.4
Korrelgrootte (% , > 500 µm)		10	
Smelttraject van het vet (°C)	35	38	

Microbiologisch

	Max.	Analysemethode
Mesofielen (KVE /10g)	1000	Plate count agar
Gisten (KVE /10g)	10	O.G.Y.E. agar
Schimmels (KVE /10g)	10	O.G.Y.E. agar

Bijkomende informatie

	Waarde
Douane Tariefnummer:	2106.9098

De gegevens vermeld op deze technische fiche zijn strikt informatief en kunnen niet beschouwd worden als bindend voor Tiense Suikerraffinaderij, plant Lebbe Sugar Specialties.



**TECHNISCHE FICHE****DECOLEB RAFTISNOW MB ka5x5kg**

Artikel n°: 42217951

Code: 0820

Versie: 29/04/2015

Vervangt versie: 25/02/2014

Gemiddelde voedingswaarde in gram per 100 gram product (berekend)

	Waarde
Energetische waarde	1772 kJ / 419 kCal
Vet	6,0
- Verzadigde vetzuren	5,5
- Enkelvoudig onverzadigde	0,4
- Meervoudig onverzadigde	0,1
- Trans vetzuren	0,1
Koolhydraten	91,2
- Suikers (mono- en disacchariden)	74,0
- Polyolen	0,0
- Zetmeel	17,2
Voedingsvezels	0,0
Eiwit	0,0
Zout	< 0,01

Geschikt voor

	geschikt	gecertificeerd
Coeliakie	✗	
Lactose-intolerantie	✓	✗
Kosher	✓	✗
Halal	✓	✗
Vegetarisme	✓	✗
Veganisme	✓	✗
Geschikt voor een noten/zaden allergie	✓	✗

Versie:

29/04/2015 Het palmvet gebruikt in deze receptuur is RSPO gecertificeerd volgens het Massa Gebalanceerd (MB) systeem.



TECHNISCHE FICHE
DECOLEB RAFTISNOW MB ka5x5kg
LeDa verklaring

LeDa code	Allergeen	GS1 code	Recept zonder (Z)	Recept met (M)	Kan bevatten (+ recept zonder) (K)	Onbekend (O)
Wettelijke allergenen						
1.1	Tarwe	UW		✓		
1.2	Rogge	NR	✓			
1.3	Gerst	GB	✓			
1.4	Haver	GO	✓			
1.5	Spelt	GS	✓			
1.6	Kamut	GK	✓			
1	(*) Gluten	AW		✓		
2.0	Schaaldieren	AC	✓			
3.0	Ei	AE	✓			
4.0	Vis	AF	✓			
5.0	Aardnoten (pinda's)	AP	✓			
6.0	Soja	AY	✓			
7.0	Koemelk	AM	✓			
8.1	Amandelen	SA	✓			
8.2	Hazelnoten	SH	✓			
8.3	Walnoten	SW	✓			
8.4	Cashewnoten	SC	✓			
8.5	Pecannoten	SP	✓			
8.6	Paranoten	SR	✓			
8.7	Pistachenoten	ST	✓			
8.8	Macademianoten	SM	✓			
8	(*) Noten (schaalvruchten)	AN	✓			
9.0	Selder	BC	✓			
10.0	Mostard	BM	✓			
11.0	Sesam	AS	✓			
12.0	Zwavedioxiiden en sulfieten (E220 - E228) meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO ₂	AU	✓			
13.0	Lupine	NL	✓			
14.0	Weekdieren	UM	✓			
Aanvullende allergenen						
20.0	Lactose	ML	✓			
21.0	Cacao	NC	✓			
22.0	Glutamaat (E620 - E625)	MG	✓			
23.0	Kippenvlees	MK	✓			
24.0	Koriander	NK	✓			
25.0	Maïs	NM	✓			
26.0	Peulvruchten	NP	✓			
27.0	Rundvlees	MC	✓			
28.0	Varkensvlees	MP	✓			
29.0	Wortel	NW	✓			

(*) Dit alleen invullen als sprake kan zijn van kruisbesmetting

De gegevens vermeld op deze technische fiche zijn strikt informatief en kunnen niet beschouwd worden als bindend voor Tiense Suikerraffinaderij, plant Lebbe Sugar Specialties.



TECHNISCHE FICHE

DECOLEB RAFTISNOW MB ka5x5kg

Artikel n°: 42217951

Code: 0820

Versie: 29/04/2015

Vervangt versie: 25/02/2014

Opslagcondities en houdbaarheid

Het product dient droog te worden bewaard, bij voorkeur bij een temperatuur tussen de 15 - 25 °C. Onder deze condities en in de gesloten, originele verpakking is het product 12 maanden houdbaar na productie.

GGO - Verklaring

Lebbe Sugar Specialties verklaart dat enkel niet - Genetisch Gemodificeerde (niet-GGO) grondstoffen verwerkt worden in onze producten. Bijgevolg zijn de producten niet-GGO producten, zoals aangegeven in de verordeningen (EG) Nr. 1829/2003 inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders en Nr. 1830/2003 betreffende traceerbaarheid en etikettering

Wij beschouwen moderne genetische modificaties zonder enig vooroordeel en volgen verdere wetenschappelijke ontwikkelingen op de voet. Elke beslissing in de toekomst om dergelijke technieken binnen onze industrie te gebruiken zullen derhalve enkel genomen worden nadat de nodige en uitsluiting gevende wetenschappelijke onderzoeken zijn gebeurd, met de strikte garantie van veiligheid, in het belang van onze klanten en met het hoogste respect voor alle legale voorschriften.

Uiteraard zullen wij niet nalaten onze klanten op de hoogte te houden van verdere mogelijke evoluties.

Overige verklaringen

- Het product bevat geen alcohol;
- Het product bevat geen kunstmatige zoetstoffen;
- Het product noch een van de ingrediënten werd met ioniserende stralen behandeld.
- Veiligheidsinformatieblad

Het product is een voedingsingrediënt en geen gevaarlijke stof, zoals gedefinieerd in Verordening (EG) Nr. 1272/2008, Artikel 3 en Bijlage I, delen 2 tot en met 5.

Aangezien het product geen fysische gevaar, gezondheidsgevaar of milieugevaar vormt en aangezien het product niet onder een aanvullende gevarenklasse van de EU valt, is Verordening (EG) Nr. 1272/2008 niet van toepassing op het product.

Een veiligheidsinformatieblad is derhalve niet nodig en niet verplicht.

De gegevens vermeld op deze technische fiche zijn strikt informatief en kunnen niet beschouwd worden als bindend voor Tiense Suikerraffinaderij, plant Lebbe Sugar Specialties.