



Product: Appeldriehoek suiker

Productcode: 05230

1. GEWICHT EN SAMENSTELLING

Stukgewicht (g):

115 g*

Ingrediëntendeclaratie:

Tarwebloem, water, plantaardige olie (raapzaad, katoenzaad, palm), suiker, appel (9%), glucose siroop, rozijnen (2%), gemodificeerd zetmeel, zout, weipoeder (**melk**), magere **melk**, volle **melkpoeder**, **melkproteïnen**, dextrose, plantaardige proteïnen, kaneel (0,01%), plantaardig vet (kokos), stabilisator (E516), emulgatoren (E450, E471), verdikkingsmiddelen (E401, E440), zuurteregelaar (E330), antioxidanten (E300), kleurstof (E160a), vitamin A, aroma.

* gemiddeld gewicht: gecontroleerd door middel van statistical process control

2. AFMETINGEN (ongebakken)

σ (mm)**

lengte (mm)	170	5
breedte (mm)	105	5
hoogte (mm)	20	2

** : $\pm 1 \times \sigma$: 65%; $\pm 2 \times \sigma$: 95%

3. BAKINSTRUCTIES

Ontdooien : +/- 30' kamertemperatuur.

Bakken :

- Heteluchtoven : 26 min 180°C

- Vloeroven : 28min 210-220°C

Opmerking : met stoom afbakken

Baktijd en -temperatuur kunnen naar gelang oventype variëren

4. VERPAKKING

Primaire verpakking

Type	Materiaal	Gewicht tarra (g)	Afmetingen L x B	Gewicht netto (kg)	Aantal stuks/zak
Plastiektzak	LDPE kleurloos	19	520 x 350	2,76	24

Secundaire verpakking

Type	Materiaal	Gewicht tarra (g)	Afmetingen L x B x H (mm)	Gewicht netto (kg)	Aantal stuks/doos
Doos	karton	455	396 x 296 x 242	8,28	3x24

Palettisatie

Type	Materiaal	Afmetingen (incl. palet) LxBxH (mm)	Totaal paletgewicht (incl. palet) kg	Aantal dozen/laag	Aantal dozen/palet
Europalet	hout	1200 x 800 x 2086	588	8	64

5. HOUDBAARHEID

Houdbaarheidstermijn : 365 dagen na productie

Bewaartemperatuur -18°C

Na ontdooien niet opnieuw invriezen!

Plastiektzak goed gesloten houden (ook na het openen)

6. CODERING EN TRACABILITEIT

Hoeketiket:

- barcode

- THT

- lotcode

7. ALLERGENEN

Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende 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 (inclusief lactose)	+
Schaalvruchten en producten op basis van schaalvruchten	?
Selderij en producten op basis van selderij	-
Mosterd en producten op basis van mosterd	-
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
Zwavel dioxide en sulfieten (>10ppm)	-
Lupine en producten op basis van lupine	-
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-

+ : aanwezig - : afwezig ? : sporen of kruiscontaminatie mogelijk

8. VOEDINGSWAARDEN

Energie-inhoud (kcal/100g)	332,5
Energie-inhoud (kJ/100g)	1390
Koolhydraten (g/100g)	38,6
waarvan suikers (g/100g)	16,17
Eiwitten (g/100g)	3,86
Lipiden (g/100g)	18,1
waarvan verzadigde vetten (g/100g)	7,6
waarvan transvetzuren (g/100g)	<0,2
Voedingsvezel (g/100g)	0,7
Cholesterol (g/100g):	0,0154
Natrium (mg/100g):	379,1
Zout (g/100g):	0,9

9. GMO-STATUS

GMO-vrij (conform EC/1829/2003 en EC/1830/2003)

10. RECALL

Bij recall: klant wordt telefonisch en per fax verwittigd binnen de 24 uur

11. MICROBIOLOGIE

Micro-organismen	MAX***
<i>Escherichia Coli</i> (kve/g)	100
<i>Bacillus cereus</i> (kve/g)	1000
coag+ <i>Staphylococcus sp.</i> (kve/g)	100
<i>Salmonella sp.</i> (kve /g)	afw/25g
<i>Listeria monocytogenes</i> (kve/g)	100

*** Richtwaarden (Verordening 2073/2005)

12. QUALITY CONTROL

Statistical Process Control

elke 30 min.

Gewicht
Afmetingen

Temperatuur:

elke 30 min.

Vetpercentage:

elke 30 min.

Aantal stuks:

elke 30 min.

Metaaldetectie:

ferro (2mm)

non-ferro (2mm)

ST ST (3mm)

13. CERTIFICATIE

BRC Issue 6 at grade B+
IFS Issue 6 at higher level
GMP Feed

14. GOEDKEURING

	Naam en functie	Handtekening en datum
Gourmand	Breyne Angèle Quality Assurance	Breyne Angèle 24/07/14
Cliënt		