



EINDPRODUCTSPECIFICATIE

Artikelcode 1460

Productomschrijving

Een grof type product, bestaande uit 97 delen roggebloem en 3 delen maltodextrine, dat door zijn goede free flowing eigenschappen eenvoudig en stuifarm te verwerken is. De bloem is speciaal afgestemd voor de ambachtelijke bereiding van koeksoorten, en bovendien geschikt als toevoeging aan tarwebloem voor diverse tarwe-roggebroodsoorten.

Ingrediëntendeclaratie

roggebloem, maltodextrine, technische hulpstoffen (roggemoutmeel)

Voedingswaarde per 100 g

Energie	1402	kJ
	331	kcal
Eiwitten	7,0	g
Koolhydraten	71,0	g
- Suikers	2,0	g
- Zetmeel	68,0	g
Vetten	1,0	g
- Verzadigd	0,0	g
- Trans	0,0	g
- Enkelvoudig onverzadigd	0,0	g
- Meervoudig onverzadigd	1,0	g
Cholesterol	0	mg
Voedingsvezels	5,0	g
Natrium	0,01	g
Kalium	0,19	g
Calcium	0,03	g
Zout	0,0	g



EIGENSCHAPPEN

Artikelcode 1460

Allergenen Informatie

1 : Gluten	M	roggebloem, roggemoutmeel
1.1 : Tarwe	K	roggebloem
1.2 : Rogge	M	roggebloem, roggemoutmeel
1.3 : Gerst	Z	
1.4 : Haver	Z	
1.5 : Spelt	Z	
1.6 : Kamut	Z	
2.0 : Schaaldieren	Z	
3.0 : Ei	Z	
4.0 : Vis	Z	
5.0 : Aardnoten (pinda's)	Z	
6.0 : Soja	Z	
7.0 : Melk	Z	
8 : Noten (schaalvruchten)	Z	
8.1 : Amandelen	Z	
8.2 : Hazelnoten	Z	
8.3 : Walnoten	Z	
8.4 : Cashewnoten	Z	
8.5 : Pecannoten	Z	
8.6 : Paranoten	Z	
8.7 : Pistachenoten	Z	
8.8 : Macademianoten	Z	
9.0 : Selderij	Z	
10.0 : Mosterd	Z	
11.0 : Sesam	Z	
12.0 : Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO ₂	Z	
13.0 : Lupine	Z	
14.0 : Weekdieren	Z	
20.0 : Lactose	Z	
21.0 : Cacao	Z	
22.0 : Glutamaat (E620 - E625)	Z	
23.0 : Kippenvlees	Z	
24.0 : Koriander	Z	
25.0 : Maïs	Z	
26.0 : Peulvruchten	Z	
27.0 : Rundvlees	Z	
28.0 : Varkensvlees	Z	
29.0 : Wortel	Z	
Z= recept zonder, M= recept met, K= kan bevatten (en recept zonder), O= onbekend	Z	
Let op: Wij verwerken, naast glutenbevattende granen, de allergenen ei, soja, melk, noten, selderij, mosterd, sesam, sulfiet en lupine (conform 1169/2011 EU).	Z	
Om versleping van allergenen tegen te gaan, werken wij met schoonmaakprotocollen en/of gescheiden productielijnen.	Z	

Producteigenschappen

	Waarden		Methode
Vochtgehalte (%)	13.5	± 1	ICC 110
Eiwitgehalte (%)	7.5	± 1	ICC 105
Asgehalte (%)	0.76	± 0.06	ICC 104
Hagberg valgetal (seconden)	245	± 45	ICC 107
Amylogramhoogte [AE]	900	± 200	ICC 126
Vol. KM bakproef ontbijtkoek (ml/kg)	2525	± 125	KM S.06.13b.01
Fijnheid [%]: <0.095 mm	<10		KM S.06.13b.02

Microbiologische richtwaarden

	Norm (KVE/gr)	Methode (ISO)
Totaal aëroob koloniegetal	< 1.000.000	4833
Gisten en schimmels	< 10.000	7954
Escherichia coli	< 50	7251
Clostridium perfringens	< 5.000	7937
Bacillus cereus	< 5.000	7932
Staphylococcus aureus	< 5.000	6888
Salmonella	afwezig in 25 gr	6579

Wetgeving/GMO

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

Verpakking / Houdbaarheid

	Omschrijving
Verpakkingsvorm	meerwandige papieren zakken à 25 kg netto [artikelnummer.2]
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 en vertrouwelijkheid productspecificatie

Naam:	Ype Salverda (QA-manager).
Vertrouwelijkheid:	Deze specificatie en de daarin opgenomen informatie blijven eigendom van Koopmans Koninklijke Meelfabrieken BV en haar werkmaatschappijen en mag niet aan derden worden verstrekt zonder de voorafgaande schriftelijke toestemming van Koopmans Koninklijke Meelfabrieken BV.



Handtekening

Two handwritten signatures in black ink. The first signature is on the left and is more complex, with several loops and a long horizontal stroke extending to the right. The second signature is on the right, enclosed in a hand-drawn oval, and is simpler, consisting of a few loops and a horizontal stroke.