



EINDPRODUCTSPECIFICATIE

| | | | |
|--------------------|------|------------------|---------------------------------|
| Artikelcode | 1309 | Producent | Koopmans Meel BV |
| | | Adres | Postbus 407, 8901 BE Leeuwarden |
| | | Telefoon | +31 (0)58 294 84 94 |

Productomschrijving

Een volkorenmeel met grove zemelen, speciaal geschikt voor de bereiding van volkorenbrood met een goed volume en goede kauweigenschappen. Gecertificeerd conform de eisen voor "100% volkoren".

Ingrediëntendeclaratie

100% volkoren tarwemeel, gerstemoutextract, tarwemoutmeel, meelverbeteraar : E300, enzymen

Percentages <2% worden niet vermeld, dit volgens de Europese Verordening (1169/2011 EU).

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

Voedingswaarde per 100 g

| | | |
|---------------------------|------|------|
| Energie | 1387 | kJ |
| | 328 | kcal |
| Eiwitten | 15,0 | g |
| Koolhydraten | 58,0 | g |
| - Suikers | 1,0 | g |
| - Zetmeel | 55,0 | g |
| Vetten | 2,0 | g |
| - Verzadigd | 0,3 | g |
| - Trans | 0,0 | g |
| - Enkelvoudig onverzadigd | 0,4 | g |
| - Meervoudig onverzadigd | 1,3 | g |
| Cholesterol | 0 | mg |
| Voedingsvezels | 9,0 | g |
| Natrium | 0,01 | g |
| Kalium | 0,28 | g |
| Calcium | 0,03 | g |
| Zout | 0,0 | g |



EIGENSCHAPPEN

| | | | |
|--------------------|------|------------------|---------------------------------|
| Artikelcode | 1309 | Producent | Koopmans Meel BV |
| | | Adres | Postbus 407, 8901 BE Leeuwarden |
| | | Telefoon | +31 (0)58 294 84 94 |

Allergenen Informatie

| | | |
|--|----------|--|
| 1 : Gluten | M | volkoren tarwemeel, *, gerstemoutextract, tarwemoutmeel, enzymen |
| 1.1 : Tarwe | M | volkoren tarwemeel, *, gerstemoutextract, tarwemoutmeel, enzymen |
| 1.2 : Rogge | K | volkoren tarwemeel, *, gerstemoutextract |
| 1.3 : Gerst | M | gerstemoutextract |
| 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 SO2 | 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 (%) | 15.5 max. | ICC 110 |
| Eiwitgehalte (%) | 16.5 | ICC 105 |
| Asgehalte (%) | 1.6 | ICC 104 |
| Volume Koopmans bakproef (ml) | 4000 | KM S.06.13d.01 |
| Wateropname (%) | 62 | KM S.06.13d.01 |
| Fijnheid [%]: >0.212 mm | >15 | KM S.06.13d.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 behoeft 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] of bulk [artikelnummer.8] |
| Houdbaarheid | 6 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. |

Datum afgifte
Pagina

17-07-2017
4 / 4



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.