

EKO Volkoren Basis Skal 1167

Datum afgifte
Pagina

08-02-2016
1 / 4



EINDPRODUCTSPECIFICATIE

| | | | |
|--------------------|------|------------------|---------------------------------|
| Artikelcode | 1314 | Producent | Koopmans Meel BV |
| | | Adres | Postbus 407, 8901 BE Leeuwarden |
| | | Telefoon | +31 (0)58 294 84 94 |

Productomschrijving

Een type volkorenmeel, gemalen uit een melange van ecologisch verbouwde tarwe.
Het product staat onder controle van SKAL.

Ingrediëntendeclaratie

100% volkoren tarwemeel, technische hulpstoffen (meelverbeteraar : E300, enzymen, tarwemoutmeel)

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

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

Voedingswaarde per 100 g

| | | |
|---------------------------|------|------|
| Energie | 1361 | kJ |
| | 322 | kcal |
| Eiwitten | 13,0 | 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 | 10,0 | g |
| Natrium | 0,01 | g |
| Kalium | 0,33 | g |
| Calcium | 0,04 | g |
| Zout | 0,0 | g |

EKO Volkoren Basis Skal 1167

Datum afgifte
Pagina

08-02-2016
2 / 4



EIGENSCHAPPEN

| | | | |
|-------------|------|-----------|---------------------------------|
| Artikelcode | 1314 | Producent | Koopmans Meel BV |
| | | Adres | Postbus 407, 8901 BE Leeuwarden |
| | | Telefoon | +31 (0)58 294 84 94 |

Allergenen Informatie

| | | |
|--|----------|---|
| 1 : Gluten | M | volkoren tarwemeel, *, enzymen, tarwemoutmeel |
| 1.1 : Tarwe | M | volkoren tarwemeel, *, enzymen, tarwemoutmeel |
| 1.2 : Rogge | K | volkoren tarwemeel, * |
| 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 (%) | 15.5 | max. | ICC 110 |
| Eiwitgehalte (%) | 14.1 | ± 0.5 | ICC 105 |
| Asgehalte (%) | 1.62 | ± 0.03 | ICC 104 |
| Volume Koopmans bakproef (ml) | 2500 | min. | KM S.06.13d.01 |

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 en de wettelijke eisen voor biologische producten). 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. |

EKO Volkoren Basis Skal 1167

Datum afgifte
Pagina

08-02-2016
4 / 4



Handtekening

Two handwritten signatures in black ink are visible. The first signature on the left is a cursive-style name, possibly "A. B. C.", followed by a horizontal line. The second signature on the right is a more stylized, circular signature, possibly "D. E.", also followed by a horizontal line.