

Bake-Performance
Industrieweg zuid 1420
ZONHOVEN (België)
+32-11392002

Algemeen alarmnummer	0032-497543475
Email adres	massoelsh@bake-performance.be
Quality Assurance contactpersoon	Hendrik Massoels
Commercieel contactpersoon	Hendrik Massoels
Algemene disclaimer	
Overige leveranciersinformatie	Industrieweg-Zuid 1307-1420 B-3520 Zonhoven België

Locaties

Code	Naam productielocatie	Alarmnummer	Contactpersoon	Adres productielocatie	Plaats	EG erkenningsnummer	GLN-code	Land
3520	Zonhoven	0032-497543475	Hendrik Massoels	Industrieweg-Zuid 1420	3520 Zonhoven			België

Certificaat	Certificaatnummer	Geldig vanaf	Geldig t/m	Toelichting
IFS Food – Higher level	CERT-460-2005-AIFS-BEL-ACCREDIA	26-04-2023	17-06-2024	

Productspecificatie

Artikelnaam:	Woud Authentiek 50 % MZ 20 kg		
Declaratiernaam:	Donker Meergranen		
ID nummer van de leverancier van de specificatie	1774750071		
Producent / laatste bewerker:	Bake-Performance		
Artikelnummer:	701-0141		
Versienummer:	3		
Ingangsdatum (dd-mm-yyyy):	26-06-2023	Einddatum (dd-mm-yyyy)	26-06-2026
Validatiedatum:	26-06-2023	Gevalideerd door:	Joyce Koot
EG erkenningsnummer:			
Soortelijke massa (kg/dm ³):	0,700		
Stuksgewicht (kg/stuk):	0,000 (0 g/stuk)		
Geschikt voor volkoren:	Niet ingevuld		

Interne informatie

Woud Authentiek 50 % MZ 20 kg

Informatie voor de afnemer

Woud Authentiek 50 % MZ 20 kg donkere meergranenmix

Productomschrijving

Donkere meergranenmix voor het maken van donker meergranenbrood met een roodbruine kruimkleur.

Productkenmerk

Donkere meergranenmix met een rood bruine kruimkleur.

Dosering

Woud Authentiek 50 % MZ (met zout)

Gebruiksaanwijzing:

Doseren volgens voorschrift

Algemene opmerking bij gebruik: Niet ingevuld

Verpakkingen**Zak 20 Kilogram**

Primaire verpakking

Vorm	Inhoud	Eenheid	Materiaal	Afmeting	EANcode	CE	e-teken
Zak	20	Kilogram	papier	60x45x15		Nee	Nee

Geen secundaire verpakking aanwezig

Ladingdrager

Type ladingdrager

CHEP pallet 100 x 120 cm

Gewicht ladingdrager + lading (kg)

1020

Ladinghoogte in cm

160

Aantal colli (stuks)

40

Afdekking

Ja

Hoekbescherming

Nee

Ingrediëntendeclaratie basis

Nr.	Naam	%	Decl type	Specifieke kenmerken	Functie	Diersoort	GMO	Door-straald	Nano	Bio	Aanwezige allergenen
1	volkorentarwemeel		IGT				Nee	Nee	Nee	Nee	Tarwe (zoals baktarwe, spelt, khorasantarwe)
2	sojagrits (geroosterd)		IGT	soja; Gesneden			Nee	Nee	Nee	Nee	Soja
3	tarwegluten		IGT	tarwe; Poeder			Nee	Nee	Nee	Nee	Tarwe (zoals baktarwe, spelt, khorasantarwe)
4	haver (gebroken)		IGT				Nee	Nee	Nee	Nee	Haver
5	gerstemout (gebrand)		IGT	gerst			Nee	Nee	Nee	Nee	Gerst
6	tarwe (gebroken)		IGT				Nee	Nee	Nee	Nee	Tarwe (zoals baktarwe, spelt, khorasantarwe)
7	zonnebloempitten		IGT	zonnebloempitten			Nee	Nee	Nee	Nee	
8	zout		IGT	gejodeerd zout			Nee	Nee	Nee	Nee	
9	havervlokken		IGT	haver; Gepeld			Nee	Nee	Nee	Nee	Haver
10	lijnzaad		IGT				Nee	Nee	Nee	Nee	
11	roggebloem		IGT	rogge; Gemalen			Nee	Nee	Nee	Nee	Rogge
12	karamel		IGT	mais; Poeder			Nee	Nee	Nee	Nee	
13	suiker		IGT	suiker biet			Nee	Nee	Nee	Nee	
14	tarwevezel		IGT				Nee	Nee	Nee	Nee	Tarwe (zoals baktarwe, spelt, khorasantarwe)
15	E481 (natriumstearoyl-2-lactylaot)		IGT		emulgator		Nee	Nee	Nee	Nee	
16	E472e (mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur)		IGT		emulgator		Nee	Nee	Nee	Nee	
17	Plant aardige olie (koolzaad)		IGT				Nee	Nee	Nee	Nee	
18	enzymen		IGT	tarwe; Poeder			Nee	Nee	Nee	Nee	Tarwe (zoals baktarwe, spelt, khorasantarwe)
19	E300 (ascorbinezuur)		IGT	mais; Poeder	meelverbeteraar		Nee	Nee	Nee	Nee	

Ingrediëntendeclaratie aanvullend

Nr.	Naam	Vocht %	Vet %	Vet type	Landen van geografische oorsprong	Land van laatste be-/verwerking	Hoef. vers product (g/100g)	Graan in meel bestand-deel
1	volkorentarwemeel	12			Duitsland			Ja
2	sojagrits (geroosterd)	12				Nederland		Nee
3	tarwegluten	14				Frankrijk		Nee
4	haver (gebroken)	12				België		Ja
5	gerstemout (gebrand)	12				Duitsland		Ja
6	tarwe (gebroken)	12			Duitsland			Ja
7	zonnebloempitten	10			Bulgarije			Nee
8	zout	8				Duitsland		Nee
9	havervlokken	14				België		Ja
10	lijnzaad	10			Oekraïne, Rusland	Europese Gemeenschap		Nee
11	roggebloem	14				Duitsland		Ja
12	karamel	8				Frankrijk		Nee
13	suiker	8				België		Nee
14	tarwevezel	10			Duitsland			Nee
15	E481 (natriumstearoyl-2-lactylaat)				Maleisië			Nee
16	E472e (mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur)					Nederland		Nee
17	Plantaardige olie (koolzaad)					België		Nee
18	enzymen	14				Denemarken		Nee
19	E300 (ascorbinezuur)	8				China		Nee

Voedingswaarden

Omschrijving	Waarde	Eenheid	Methode
Energie	1570	kJ/100g	Berekening
Energie	374	kcal/100g	Berekening
Vet, totaal	10,5	g/100g	Berekening
Verzadigde vetzuren	1,6	g/100g	Berekening
Enkelvoudig onverzadigde vetzuren	2,0	g/100g	Berekening
Meervoudig onverzadigde vetzuren	5,9	g/100g	Berekening
Transvetzuren	0,000	g/100g	Berekening
Koolhydraten	42,4	g/100g	Berekening
Suiker	3,6	g/100g	Berekening
Polyolen	0,0	g/100g	Berekening
Zetmeel	0,0	g/100g	Berekening
Voedingsvezel, totaal	10,0	g/100g	Berekening
Eiwit	22,4	g/100g	Berekening
Natrium	1276,4	mg/100g	Berekening
Zout	3191,0	mg/100g	Berekening
Water/Vocht	13,0	g/100g	Berekening
Alcohol (ethanol)	0,0	g/100g	Berekening
Organische zuren	0,0	g/100g	Berekening
Salatrim (vetvervanger)	0,0	g/100g	Berekening
Erythritol	0,0	g/100g	Berekening

Claims

Type	Code	Omschrijving
------	------	--------------

Wettelijke allergenen

Allergenen volgens EU verordening 1169/2011	In receptuur	Hoev. allergeen eiwit (g/100 g)	Via kruiscontaminatie	Verdeling	Hoev. allergeen eiwit (ppm)	Gewicht (g)	% allergeen eiwit
Gluten bevattende granen	Aanwezig						
Tarwe (zoals baktarwe, spelt, khorasantarwe)	Aanwezig						
Rogge	Aanwezig						
Gerst	Aanwezig						
Haver	Aanwezig						
Schaaldieren	Afwezig		Afwezig				
Ei	Afwezig		Risico kruisbesmetting				
Vis	Afwezig		Afwezig				
Pinda	Afwezig		Afwezig				
Soja	Aanwezig						
Melk (inclusief lactose)	Afwezig		Risico kruisbesmetting				
Noten	Afwezig		Afwezig				
Amandelen	Afwezig		Afwezig				
Hazelnoten	Afwezig		Risico kruisbesmetting				
Walnoten	Afwezig		Afwezig				
Cashewnoten	Afwezig		Afwezig				
Pecannoten	Afwezig		Afwezig				
Paranoten	Afwezig		Afwezig				
Pistachenoten	Afwezig		Afwezig				
Macadamianoten	Afwezig		Afwezig				
Selderij	Afwezig		Risico kruisbesmetting				
Mosterd	Afwezig		Risico kruisbesmetting				
Sesamzaad	Afwezig		Risico kruisbesmetting				
Sulfiet	Afwezig		Afwezig				
Lupine	Afwezig		Risico kruisbesmetting				
Weekdieren	Afwezig		Afwezig				

Allergenenclaim

Levensovertuigingkenmerken

Dieetproduct	Nee
Veganistisch	Nee
Vegetarisch	Ja
Biologisch	Nee
Biologisch-dynamisch / Demeter-keurmerk	
Halal	Nee
Kosher	Nee
Zonder rundvlees	Ja
Zonder varkensvlees	Ja
UTZ cacao	
UTZ koffie	
UTZ thee	
UTZ hazelnoten	
RTRS soja	
RSPO Mass Balance (MB)	
RSPO Segregated (SG)	
RSPO Identity Preserved (IP)	

Sensorische kenmerken

Sensorisch kenmerk	Waarde
Geur	moutgeur
Kleur	donkerbruine kleur

Fysisch-chemische kenmerken

Fysisch-/chemisch kenmerk	Waarde	Eenheid	Methode	Toelichting
DON (Deoxynivalenol)	<750	µg/kg	HPLC-fluo	

Microbiologische kenmerken

Kenmerk	Waarde	Eenheid	Methode	Moment
Gisten en schimmels	<10000	KVE/g		Bij afleveren
Enterobacteriaceae	<100000	KVE/g	iso 21528-2	Bij afleveren
Bacillus cereus	<100	KVE/g	labo	Bij afleveren
Staphylococcus aureus	<100	KVE/g		Bij afleveren
Escherichia coli	<10	KVE/g		Bij afleveren
Aeroob kiemgetal	<1000000	KVE/g	iso 4833 B	Bij afleveren
Salmonella	afwezig	in 25 gram	iso 4833	Bij afleveren

Procesgegevens

Gezeefd	Ja		
	Deeltjesgrootte in mm	10	
	Toelichting	zeef	
Doorstraald	Nee		
Ontdoid	Nee		
Metaal detectie	Ja		
	Toelichting		
	Deeltjesgrootte voor Fe in mm	2,50	
	Deeltjesgrootte voor non-Fe in mm	4	
	Deeltjesgrootte voor RVS in mm	3,50	
	RVS	316	
Andere detectievormen			

Houdbaarheidsgegevens

Tijdseenheid houdbaarheidsdatum	Dag
Minimale houdbaarheid na productie	180
Minimale houdbaarheid na afleveren	120
Bewaarconditie	Koel, droog, donker
Minimum temperatuur °C	2
Maximum temperatuur °C	25
Toelichting bewaarconditie	ideaal 15°C en niet in direct zonlicht
Bewaarconditie tijdens transport	2° tot max 25°C
Bewaaradvies voor consument	nvt
Verpakt onder beschermende atmosfeer	Nee