

PRODUCT - INFORMATIE

Pagina 1 van 2

Artikelnaam	TIJGERPAPMIX
Artikelnummer	028308501000
Omschrijving/ toepassing	Mix voor de bereiding van tijgerpap
Werkwijze / dosering	100% mix; ca. 160% water
Fysische kenmerken	Droge stof 89% Poedervorm Licht stuivend Typisch van kleur
Ingrediënten	rijstbloem (60%) paneermeel (tarwe) (30%) dextrose (9%) bakkerszout (2.2%) Bovengenoemde percentages betreffen afgeronde getallen. Alles boven de 10% is weergegeven in veelvoud van 5. Onze producten voldoen aan de EU-richtlijnen.
Verpakking / Netto gewicht	Meerwandig papieren zak met PE 10.00 kg bevat zout binnenzak
Opslagcondities	Koel en droog bewaren.
Houdbaarheid	12 maanden
Sonneveld beschikt over de volgende certificaten. Kijk voor meer informatie www.sonneveld.com	   
Versie	11-06-2014
Datum uitgifte	26-12-2014

Bakkerijgrondstoffen

ETIKETTERINGS - INFORMATIE

Pagina 2 van 2

Artikelnaam	TIJGERPAPMIX				
Artikelnummer	028308501000				
Allergenen declaratie volgens Richtlijn 2003/89/EG en Richtlijn 2007/68/EG.					
1	Glutenbevattende granen, namelijk: tarwe (zoals spelt en khorasantarwe), rogge, gerst, haver of de hybride soorten daarvan en producten op basis van glutenbevattende granen	+	8	Schaalvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten) en producten op basis van schaalvruchten	-
2	Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-	9	Selderij en producten op basis van selderij	-
3	Eieren en producten op basis van eieren	-	10	Mosterd en producten op basis van mosterd	-
4	Vis en producten op basis van vis	-	11	Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
5	Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-	12	Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg uitgedrukt als SO ₂	-
6	Soja en producten op basis van soja	-	13	Lupine en producten op basis van lupine	-
7	Melk en producten op basis van melk (incl. lactose)	-	14	Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-
<p>Aan deze informatie kunnen geen rechten ontleend worden, zij wordt door Sonneveld Group B.V. vrijblijvend verstrekt.</p> <p>Bovenstaande gegevens zijn afkomstig van de vastgestelde productreceptuur en de specificaties van de afzonderlijke ingrediënten zoals die met de desbetreffende producent zijn overeengekomen. De product- en etiketteringsinformatie kan wijzigen als de samenstelling van het product wijzigt.</p>					
Versie	11-06-2014				
Datum uitgifte	26-12-2014				

Bakkerijgrondstoffen

ANALYSEGEGEVENS - VOEDINGSWAARDE

Pagina 1 van 1

Artikelnaam	TIJGERPAPMIX		
Artikelnummer	028308501000		
Analyse	<u>TOTAAL VET GEHALTE</u>	<u>1.1 %</u>	
	Verzadigde vetzuren		0.17
	Enkelvoudig onverzadigde vetzuren		0.42
	Meervoudig onverzadigde vetzuren		0.53
	- waarvan linolzuur		0.00
	Wassen		0.00
	Overige vetstoffen		0.00
	- waarvan cholesterol		0.00
	-> Dierlijke vetstoffen		0.00
	-> Plantaardige vetstoffen		1.13
	transvetzuren		<=1%
	=> SMB		1.72
	<u>TOTAAL EIWIT GEHALTE</u>	<u>7.9 %</u>	
	-> Dierlijke eiwitten		0.00
	-> Plantaardige eiwitten		7.91
	=> Stikstof factor Kjeldahl		
	<u>TOTAAL KOOLHYDRAAT GEHALTE</u>	<u>72.3 %</u>	
	Monosaccharide		7.94
	Disaccharide		1.26
	- waarvan reducerend		1.26
	- waarvan lactose		0.00
	Oligosaccharide		0.00
	Polysaccharide		63.12
	Overige koolhydraten		0.00
	- waarvan polyolen		0.00
	<u>TOTAAL VOEDINGSVEZEL GEHALTE</u>	<u>0.6 %</u>	
	<u>TOTAAL WATER GEHALTE</u>	<u>11.3 %</u>	
	<u>TOTAAL ZUREN EN ZOUTEN GEHALTE</u>	<u>6.8 %</u>	
	Zout-gehalte (=Natrium x 2,5)		2.58
	Calcium-gehalte		1.60
	As-gehalte		3.28
	Toegevoegd zout		2.60
	<u>TOTALE HOEVEELHEID</u>	<u>100 %</u>	
	Verbrandingswaarde per 100 gram		1410.3 kJ
Gegevens zijn berekend volgens de Warenwet. Fluctuaties als gevolg van natuurlijke schommelingen van grondstoffen kunnen optreden. Bovenstaande gegevens zijn afkomstig van de vastgestelde productreceptuur en de specificaties van de afzonderlijke ingrediënten zoals die met de desbetreffende producent zijn overeengekomen. De product- en etiketterings-informatie kan wijzigen als de samenstelling van het product wijzigt.			
Versie	11-06-2014		
Datum uitgifte	26-12-2014		

Bakkerijgrondstoffen

ALLERGENEN INFORMATIE

Pagina 1 van 1

Aanwezigheid/afwezigheid van allergenen

Artikelnaam	TIJGERPAPMIX		
Artikelnummer	028308501000		
Codering	+: Het artikel bevat de genoemde stof (als ingrediënt) of kan de genoemde stof bevatten (volgens receptuur) -: Het artikel is vrij van genoemde stof (volgens receptuur) ?: Het artikel kan sporen bevatten van de stof (door cross-contaminatie vanuit de grondstof)		
1 Melkeiwit	-	17 Cacao	-
2 Lactose	-	18 Peulvruchten	-
3 Ei	-	19 Noten	-
4 Soja eiwit	-	20 Notenolie	-
5 Soja-lecithine	-	21 Pinda / aardnoten	-
6 Gluten	+	22 Pindaolie	-
7 Tarwe (zoals spelt en khorasantarwe)	+	23 Sesam	-
8 Rogge	-	24 Sesamolie	-
9 Gerst	-	25 Wortel	-
10 Haver	-	26 Glutaminaat	-
11 Rundvlees	-	27 Sulfiet (E220 t/m E228)	-
12 Varkensvlees	-	28 Koriander	-
13 Kippenvlees	-	29 Selderij	-
14 Vis	-	30 Lupine	-
15 Schaal/schelpdieren	-	31 Mosterd	-
16 Mais	-	32 Weekdieren	-
<p>Bovenstaande lijst is ingevuld met inachtneming van de toelichting verstrekt door ALBA. De ingevulde gegevens zijn afkomstig van de vastgestelde productreceptuur en de specificaties van de afzonderlijke ingrediënten zoals die met de desbetreffende producent zijn overeengekomen. Sonneveld Group B.V. maakt in productie geen gebruik van ingrediënten die de volgende allergenen bevatten: pinda's, vis, schaal/schelpdieren, rundvlees, varkensvlees, kippevlees en sulfiet. Vanwege mogelijke kruisbesmetting kan Sonneveld Group B.V. voor alle andere genoemde allergenen niet uitsluiten dat er sporen aanwezig zijn in de producten. Aan deze informatie kunnen geen rechten ontleend worden, zij wordt door Sonneveld Group B.V. vrijblijvend verstrekt. Bovengenoemde informatie kan wijzigen als de samenstelling van het product wijzigt.</p>			
Versie	11-06-2014		
Datum uitgifte	26-12-2014		

Bakkerijgrondstoffen

GGO INFORMATIE

Pagina 1 van 2

Aangaande ingrediënten afkomstig van soja en mais, additieven en aroma's

Artikelnaam	TIJGERPAPMIX		
Artikelnummer	028308501000		
Codering	Status G = GGO P = PCR-negatief I = IP - = geen van bovenstaanden	GGO declaratie + = GGO-declaratie - = geen GGO-declaratie	
		<u>Status</u>	<u>GGO</u>
Ingrediënten van soja-oorsprong	<u>Soja - ingrediënten met eiwit</u>		
	Sojabloem	-	-
	Sojabonen, -stukjes, -zemelen, e.d.	-	-
	<u>Soja - ingrediënten zonder eiwit</u>		
	Geraffineerde sojaolie	-	-
Ingrediënten van mais-oorsprong	<u>Mais - ingrediënten met eiwit</u>		
	Maisgries, -bloem	-	-
	Natief maiszetmeel	-	-
	Fysisch gemodificeerd maiszetmeel	-	-
	<u>Mais - ingrediënten zonder eiwit</u>		
	Geraffineerde maisolie	-	-
	Zetmeel hydrolysaat	-	-
	Maltodextrine	-	-
	Dextrose	-	-
	Glucosestroop	-	-
Additieven en aroma's	<u>Additieven aromas</u>		
	Emulgator (Additief)	-	-
	Chem.gemod.zetmeel	-	-
	Overige (Additief)	-	-
	Aroma	-	-
	<u>Additieven als processing aid *</u>		
	Overige (Processing aid)	-	-

Bakkerijgrondstoffen

vervolg GGO INFORMATIE

Pagina 2 van 2





Aangaande ingrediënten afkomstig van soja en mais, additieven en aroma's

Identity Preserved: garandeert middels certificaat de non-GGO status van het gewas waaruit ingrediënt, additief of aroma geproduceerd wordt.	
Declaratie GGO: advies voor additionele declaratie op eindproduct volgens (EC) 1829/2003.	
* Processing aids vallen buiten Verordening (EC) 1829/2003 en behoeven derhalve geen additionele declaratie.	
Referentie: Verordening (EC) Nr. 1829/2003 van het Europees Parlement en van de Council van 22 September 2003 betreffende genetisch gemodificeerd voedsel en diervoeders. Verordening (EC) Nr. 1830/2003 van het Europees Parlement en van de Council van 22 September 2003 betreffende de traceability en etikettering van genetisch gemodificeerde organismen en de traceability van voedsel en diervoeder producten geproduceerd uit genetisch gemodificeerde organismen en ter verandering van Richtlijn 2001/18/EC.	
Bovenstaande gegevens zijn afkomstig van de vastgestelde productreceptuur en de specificaties van de afzonderlijke ingrediënten zoals die met de desbetreffende producent zijn overeengekomen. Aan deze informatie kunnen geen rechten ontleend worden, zij wordt door Sonneveld Group B.V. vrijblijvend verstrekt. Bovengenoemde informatie kan wijzigen als de samenstelling van het product wijzigt.	
Versie	11-06-2014
Datum uitgifte	26-12-2014

Bakkerijgrondstoffen

LAND VAN HERKOMST

Pagina 1 van 1

Artikelnaam	TIJGERPAPMIX	
Artikelnummer	028308501000	
Omschrijving/ toepassing	Mix voor de bereiding van tijgerpap	
Werkwijze / dosering	100% mix; ca. 160% water	
Fysische kenmerken	Droge stof 89% Poedervorm Licht stuivend Typisch van kleur	
Ingrediënten (incl. land van herkomst)	rijstbloem (Nederland) paneermeel (België, Duitsland) dextrose (België) bakkerszout (Nederland)	
Verpakking / Netto gewicht	Meerwandig papieren zak met PE binnenzak	10.00 kg bevat zout
Opslagcondities	Koel en droog bewaren.	
Houdbaarheid	12 maanden	
Sonneveld beschikt over de volgende certificaten. Kijk voor meer informatie www.sonneveld.com	   	
Versie	11-06-2014	
Datum uitgifte	26-12-2014	

Bakkerijgrondstoffen