

PRODUCT - INFORMATIE

Pagina 1 van 1

Artikelnaam	SONVLOKKEN	
Artikelnummer	085593501500	
Omschrijving/ toepassing	Mix	
Werkwijze / dosering	Dosering is afhankelijk van de toepassing.	
Fysische kenmerken	Droge stof 89% Vlokvorm Droog Lichtbruin van kleur	
Ingrediënten	roggevlokken (100%) 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 binnenzak	15.00 kg
Opslagcondities	Droog, temperatuur: 15-20°C.	
Houdbaarheid	12 maanden	
Sonneveld beschikt over de volgende certificaten. Kijk voor meer informatie www.sonneveld.com	    	
Eerste versie	01-07-2002	
Huidige versie	11-03-2017	

Bakkerijgrondstoffen

ANALYSEGEGEVENS - VOEDINGSWAARDE

Pagina 1 van 1

Artikelnaam	SONVLOKKEN		
Artikelnummer	085593501500		
Analyse	<u>TOTAAL VET GEHALTE</u>	<u>2.5 %</u>	
	Verzadigde vetzuren		0.30
	Enkelvoudig onverzadigde vetzuren		0.30
	Meervoudig onverzadigde vetzuren		1.10
	- waarvan linolzuur		0.00
	Wassen		0.00
	Overige vetstoffen		0.00
	- waarvan cholesterol		0.00
	-> Dierlijke vetstoffen		0.00
	-> Plantaardige vetstoffen		2.50
	transvetzuren		<=1%
	=> SMB		0.00
	<u>TOTAAL EIWIT GEHALTE</u>	<u>15.2 %</u>	
	-> Dierlijke eiwitten		0.00
	-> Plantaardige eiwitten		15.20
	=> Stikstof factor Kjeldahl		
	<u>TOTAAL KOOLHYDRAAT GEHALTE</u>	<u>56.2 %</u>	
	Monosaccharide		1.00
	Disaccharide		0.00
	- waarvan reducerend		0.00
	- waarvan lactose		0.00
	Oligosaccharide		0.00
	Polysaccharide		55.20
	Overige koolhydraten		0.00
	- waarvan polyolen		0.00
	<u>TOTAAL VOEDINGSVEZEL GEHALTE</u>	<u>15.1 %</u>	
	<u>TOTAAL WATER GEHALTE</u>	<u>11.0 %</u>	
	<u>TOTAAL ZUREN EN ZOUTEN GEHALTE</u>	<u>0.0 %</u>	
	Zout-gehalte (=Natrium x 2,5)		0.02
	Calcium-gehalte		0.03
	As-gehalte		1.10
	Toegevoegd zout		0.00
	<u>TOTALE HOEVEELHEID</u>	<u>100 %</u>	
	Verbrandingswaarde per 100 gram	1427.1 kJ /	338.3 kCal
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.			
Eerste versie	01-07-2002		
Huidige versie	11-03-2017		

Bakkerijgrondstoffen

ALLERGENEN INFORMATIE

Pagina 1 van 1

Aanwezigheid/afwezigheid van allergenen (wettelijk EU en extra conform LeDa)

Artikelnaam	SONVLOKKEN		
Artikelnummer	085593501500		
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>De ingevulde 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 BV vrijblijvend verstrekt. Bovengenoemde informatie kan wijzigen als de samenstelling van het product wijzigt.</p>			
Eerste versie	01-07-2002		
Huidige versie	11-03-2017		

Bakkerijgrondstoffen

GGO INFORMATIE

Pagina 1 van 2

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

Artikelnaam	SONVLOKKEN		
Artikelnummer	085593501500		
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.	
Eerste versie	01-07-2002
Huidige versie	11-03-2017

Bakkerijgrondstoffen

LAND VAN HERKOMST

Pagina 1 van 1

Artikelnaam	SONVLOKKEN	
Artikelnummer	085593501500	
Omschrijving/ toepassing	Mix	
Werkwijze / dosering	Dosering is afhankelijk van de toepassing.	
Fysische kenmerken	Droge stof 89% Vlokvorm Droog Lichtbruin van kleur	
Ingrediënten (incl. land van herkomst)	roggevlokken (Duitsland)	
Verpakking / Netto gewicht	Meerwandig papieren zak met PE binnenzak	15.00 kg
Opslagcondities	Droog, temperatuur: 15-20°C.	
Houdbaarheid	12 maanden	
Sonneveld beschikt over de volgende certificaten. Kijk voor meer informatie www.sonneveld.com	    	
Eerste versie	01-07-2002	
Huidige versie	11-03-2017	

Bakkerijgrondstoffen