

## PRODUCT - INFORMATIE

Pagina 1 van 1

Artikelnaam	SONPLUS MELK 'S'	
Artikelnummer	062183502000	
Omschrijving/ toepassing	Broodverbetermiddel voor de bereiding van melkbrood	
Werkwijze / dosering	8% op bloemgewicht	
Fysische kenmerken	Droge stof 95% Poedervorm Niet stuivend Romig van kleur	
Ingrediënten	<p>lactose (40%) melkeiwit (20%) melkvet (15%) tarwebloem (10%) emulgator (E471 (raapzaad), E482 (raapzaad)) (9%) plantaardige olie (raapzaad) (1%) enzym* (tarwe) (&lt;1%) aroma (boter) (&lt;1%)</p> <p>Bovengenoemde percentages betreffen afgeronde getallen. Alles boven de 10% is weergegeven in veelvoud van 5. Onze producten voldoen aan de EU-richtlijnen.</p> <p>* technische hulpstof</p>	
Verpakking / Netto gewicht	Meerwandige papieren zak	20.00 kg
Opslagcondities	Koel en droog bewaren.	
Houdbaarheid	12 maanden	
Eerste versie	23-04-2018	
Huidige versie	16-12-2022	

### **Bakkerijgrondstoffen**

**ANALYSEGEGEVENS -  
VOEDINGSWAARDE**

Artikelnaam	<b>SONPLUS MELK 'S'</b>		
Artikelnummer	062183502000		
Analyse	<b>TOTAAL VET GEHALTE</b>	<b>27.8 %</b>	
	Verzadigde vetzuren		20.33
	Enkelvoudig onverzadigde vetzuren		5.96
	Meervoudig onverzadigde vetzuren		1.07
	- waarvan linolzuur		0.19
	Wassen		0.00
	Overige vetstoffen		0.00
	- waarvan cholesterol		0.06
	-> Dierlijke vetstoffen		17.40
	-> Plantaardige vetstoffen		10.38
	transvetzuren		<=1%
	=> SMB		0.00
	<b>TOTAAL EIWIT GEHALTE</b>	<b>19.2 %</b>	
	-> Dierlijke eiwitten		18.01
	-> Plantaardige eiwitten		1.16
	=> Stikstof factor Kjeldahl		
	<b>TOTAAL KOOLHYDRAAT GEHALTE</b>	<b>41.6 %</b>	
	Monosaccharide		0.11
	Disaccharide		33.80
	- waarvan reducerend		33.80
	- waarvan lactose		33.80
	Oligosaccharide		0.00
	Polysaccharide		7.57
	Overige koolhydraten		0.11
	- waarvan polyolen		0.00
	<b>TOTAAL VOEDINGSVEZEL GEHALTE</b>	<b>0.2 %</b>	
	<b>TOTAAL WATER GEHALTE</b>	<b>4.5 %</b>	
	<b>TOTAAL ZUREN EN ZOUTEN GEHALTE</b>	<b>6.8 %</b>	
	Zout-gehalte (=Natrium x 2,5)		0.79
	Calcium-gehalte		0.92
	As-gehalte		5.26
	Toegevoegd zout		0.00
	<b>TOTALE HOEVEELHEID</b>	<b>100 %</b>	
	Verbrandingswaarde per 100 gram	2062.1 kJ /	493.4 kCal
<p>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.</p>			
Eerste versie	23-04-2018		
Huidige versie	16-12-2022		

## ALLERGENEN INFORMATIE

Pagina 1 van 1

Artikelnaam	SONPLUS MELK 'S'		
Artikelnummer	062183502000		
Allergenen volgens EU richtlijn	In receptuur	Contaminatie vanuit grondstof en/of productielijn	In fabriek
Gluten	Aanwezig	-	Aanwezig
Tarwe (zoals spelt en khorasantarwe)	Aanwezig	-	Aanwezig
Rogge	Afwezig	Kan sporen bevatten	Aanwezig
Gerst	Afwezig	Kan sporen bevatten	Aanwezig
Haver	Afwezig	Kan sporen bevatten	Aanwezig
Schaaldieren	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Ei	Afwezig	Kan sporen bevatten	Aanwezig
Vis	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Pinda	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Soja	Afwezig	Kan sporen bevatten	Aanwezig
Melk (inclusief lactose)	Aanwezig	-	Aanwezig
Noten (amandelen, walnoten, cashewnoten, etc.)	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Selderij	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Mosterd	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Sesamzaad	Afwezig	Kan sporen bevatten	Aanwezig
Sulfiet (> 10 mg/kg)	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Lupine	Afwezig	Kan sporen bevatten	Aanwezig
Weekdieren	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Eerste versie	23-04-2018		
Huidige versie	16-12-2022		

### **Bakkerijgrondstoffen**

Sonneveld Group B.V. - Rietgorsweg 1-3, 3356 LJ Papendrecht - Nederland  
Tel: +31 (0)78 6442525 - info@sonneveld.com - www.sonneveld.com

## GGO INFORMATIE

Pagina 1 van 2

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

Artikelnaam	SONPLUS MELK 'S'		
Artikelnummer	062183502000		
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

<p>Identity Preserved: garandeert middels certificaat de non-GGO status van het gewas waaruit ingrediënt, additief of aroma geproduceerd wordt.</p> <p>Declaratie GGO: advies voor additionele declaratie op eindproduct volgens (EC) 1829/2003.</p> <p>* Processing aids vallen buiten Verordening (EC) 1829/2003 en behoeven derhalve geen additionele declaratie.</p>	
<p>Referentie:</p> <p>Verordening (EC) Nr. 1829/2003 van het Europees Parlement en van de Council van 22 September 2003 betreffende genetisch gemodificeerd voedsel en diervoeders.</p> <p>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.</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.</p> <p>Aan deze informatie kunnen geen rechten ontleend worden, zij wordt door Sonneveld Group B.V. vrijblijvend verstrekt.</p> <p>Bovengenoemde informatie kan wijzigen als de samenstelling van het product wijzigt.</p>	
Eerste versie	23-04-2018
Huidige versie	16-12-2022

## LAND VAN HERKOMST

Pagina 1 van 1

Artikelnaam	SONPLUS MELK 'S'	
Artikelnummer	062183502000	
Omschrijving/ toepassing	Broodverbetermiddel voor de bereiding van melkbrood	
Werkwijze / dosering	8% op bloemgewicht	
Fysische kenmerken	Droge stof 95% Poedervorm Niet stuivend Romig van kleur	
Ingrediënten (incl. land van herkomst)	lactose (België, Denemarken, Duitsland, Frankrijk, Ierland, Litouwen, Nederland, Oostenrijk, Polen, Portugal, Spanje, Verenigd Koninkrijk) melkeiwit (België, Denemarken, Duitsland, Frankrijk, Ierland, Litouwen, Nederland, Oostenrijk, Polen, Portugal, Spanje, Verenigd Koninkrijk) melkvet (België, Denemarken, Duitsland, Frankrijk, Ierland, Litouwen, Nederland, Oostenrijk, Polen, Portugal, Spanje, Verenigd Koninkrijk) tarwebloem (Duitsland, Frankrijk, Nederland) emulgator (Maleisië, Nederland) plantaardige olie (AT, AU, BE, BG, CZ, DE, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, LT, LU, LV, NL, PL, RO, RS, SE, SI, UA) enzym* (Denemarken, Duitsland, Finland, Frankrijk, Japan, Nederland, Zweden) aroma (Nederland) * technische hulpstof	
Verpakking / Netto gewicht	Meerwandige papieren zak	20.00 kg
Opslagcondities	Koel en droog bewaren.	
Houdbaarheid	12 maanden	
Eerste versie	23-04-2018	
Huidige versie	16-12-2022	

### **Bakkerijgrondstoffen**