

## PRODUCT - INFORMATIE

Pagina 1 van 1

Artikelnaam	SONPLUS WIT 'S'	
Artikelnummer	022519502000	
Omschrijving/ toepassing	Broodverbetermiddel voor de bereiding van alle soorten witbrood	
Werkwijze / dosering	3% op bloemgewicht	
Fysische kenmerken	Droge stof 88% Poedervorm Niet stuivend Romig van kleur	
Ingrediënten	<p>tarwebloem (65%) dextrose (tarwe en/of mais) (10%) sojabloem (10%) emulgator (E482 (palm), E471 (palm)) (8%) plantaardige olie (raapzaad, palm) (5%) enzym* (tarwe) (&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	30-11-2021	
Huidige versie	08-11-2022	

### **Bakkerijgrondstoffen**

Artikelnaam	<b>SONPLUS WIT 'S'</b>		
Artikelnummer	022519502000		
Analyse	<b>TOTAAL VET GEHALTE</b>	<b>15.5 %</b>	
	Verzadigde vetzuren		9.11
	Enkelvoudig onverzadigde vetzuren		3.28
	Meervoudig onverzadigde vetzuren		3.07
	- waarvan linolzuur		1.58
	Wassen		0.00
	Overige vetstoffen		0.00
	- waarvan cholesterol		0.00
	-> Dierlijke vetstoffen		0.00
	-> Plantaardige vetstoffen		15.53
	transvetzuren		<=1%
	=> SMB		0.00
	<b>TOTAAL EIWIT GEHALTE</b>	<b>10.7 %</b>	
	-> Dierlijke eiwitten		0.00
	-> Plantaardige eiwitten		10.68
	=> Stikstof factor Kjeldahl		
	<b>TOTAAL KOOLHYDRAAT GEHALTE</b>	<b>59.2 %</b>	
	Monosaccharide		10.64
	Disaccharide		0.05
	- waarvan reducerend		0.05
	- waarvan lactose		0.00
	Oligosaccharide		0.00
	Polysaccharide		47.80
	Overige koolhydraten		0.67
	- waarvan polyolen		0.00
	<b>TOTAAL VOEDINGSVEZEL GEHALTE</b>	<b>2.1 %</b>	
	<b>TOTAAL WATER GEHALTE</b>	<b>12.0 %</b>	
	<b>TOTAAL ZUREN EN ZOUTEN GEHALTE</b>	<b>0.6 %</b>	
	Zout-gehalte (=Natrium x 2,5)		0.02
	Calcium-gehalte		0.01
	As-gehalte		0.90
	Toegevoegd zout		0.00
	<b>TOTALE HOEVEELHEID</b>	<b>100 %</b>	
	Verbrandingswaarde per 100 gram		1778.6 kJ / 423.3 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	30-11-2021		
Huidige versie	08-11-2022		

## ALLERGENEN INFORMATIE

Pagina 1 van 1

Artikelnaam	SONPLUS WIT 'S'		
Artikelnummer	022519502000		
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	Aanwezig	-	Aanwezig
Melk (inclusief lactose)	Afwezig	Kan sporen bevatten	Aanwezig
Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten en macadamianoten)	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	30-11-2021		
Huidige versie	08-11-2022		

### **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 WIT 'S'		
Artikelnummer	022519502000		
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	30-11-2021
Huidige versie	08-11-2022

## LAND VAN HERKOMST

Pagina 1 van 1

Artikelnaam	SONPLUS WIT 'S'	
Artikelnummer	022519502000	
Omschrijving/ toepassing	Broodverbetermiddel voor de bereiding van alle soorten witbrood	
Werkwijze / dosering	3% op bloemgewicht	
Fysische kenmerken	Droge stof 88% Poedervorm Niet stuivend Romig van kleur	
Ingrediënten (incl. land van herkomst)	tarwebloem (Duitsland, Frankrijk, Nederland) dextrose (België) sojabloem (Oostenrijk) emulgator (Denemarken, Nederland) plantaardige olie (AT, AU, BE, BG, Brazilië, CZ, DE, DK, EE, FI, FR, GB, GR, Guatemala, HR, HU, IE, Indonesië, LT, LU, LV, Maleisië, NL, PL, Papoea- Nieuw-Guinea, RO, RS, SE, SI, UA) enzym* (Denemarken, Duitsland, Finland, Frankrijk, Japan, Nederland, Zweden) * technische hulpstof	
Verpakking / Netto gewicht	Meerwandige papieren zak	20.00 kg
Opslagcondities	Koel en droog bewaren.	
Houdbaarheid	12 maanden	
Eerste versie	30-11-2021	
Huidige versie	08-11-2022	