

**PRODUCT - INFORMATIE**

Pagina 1 van 2

Artikelnaam	LIQUISHORT CAKE
Artikelnummer	068041100920
Omschrijving/ toepassing	Schenkbaar vetstof als basis voor de bereiding van speciale cake als Baker's Surprise en als malsheidverbeteraar voor producten op basis van Sonnet variatiemix
Werkwijze / dosering	Toepasbaar in combinatie met Sonnique Special Cake en Sonnet Variatiemix.
Fysische kenmerken	Droge stof 100% Vloeibaar Shortening Geel van kleur De container dient onder druk gelegegd te worden (max 1,2 bar). Gebruikte druk is afhankelijk van het product procesopstelling (o.a.type pomp, aanzuigleiding en gebruikte leidingdiameter). Bij voorkeur wordt gebruik gemaakt van een aanzuigende verdringerpomp die binnen 2 meter van de container geplaatst is. Een gevulde container met 0,2 bar druk, geeft bij openen van de container een gesloten stroom product van begin tot eind.
Ingrediënten	plantaardige olie(raapzaad) (95%) emulgator (E471) (2%) enzym (<1%)  Bovengenoemde percentages betreffen afgeronde getallen. Alles boven de 10% is weergegeven in veelvoud van 5.
Verpakking / Netto gewicht	Jerrycan 9.20 kg
Opslagcondities	Optimale opslagtemperatuur: 15-20°C.
Houdbaarheid	6 maanden
Versie	18-12-2007
Datum uitgifte	08-03-2011

**Bakkerijgrondstoffen**

## ETIKETTERINGS - INFORMATIE

Pagina 2 van 2

Artikelnaam	LIQUISHORT CAKE				
Artikelnummer	068041100920				
Allergenen declaratie volgens Richtlijn 2003/89/EG en Richtlijn 2006/142/EG.					
1	Glutenbevattende granen (d.w.z. rogge, gerst, haver, spelt, kamut 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 <sub>2</sub>	-
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>Product uitsluitend bestemd voor verwerking in de bakkerij.  Aan deze informatie kunnen geen rechten ontleend worden, zij wordt door Sonneveld Group B.V. vrijblijvend verstrekt.  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	18-12-2007				
Datum uitgifte	08-03-2011				

### **Bakkerijgrondstoffen**

Sonneveld Group B.V. - Postbus 42 - 3350 AA Papendrecht - Nederland  
Tel: +31 (0)78 6442525 - Fax: +31 (0)78 6442539 - info@sonneveld.com - www.sonneveld.com

## ANALYSEGEGEVENS - VOEDINGSWAARDE

Pagina 1 van 1

Artikelnaam	<b>LIQUISHORT CAKE</b>		
Artikelnummer	068041100920		
Analyse	<u>TOTAAL VET GEHALTE</u>	<u>99.9 %</u>	
	Verzadigde vetzuren		10.00
	Enkelvoudig onverzadigde vetzuren		60.93
	Meervoudig onverzadigde vetzuren		29.01
	- waarvan linolzuur		19.34
	Wassen		0.00
	Overige vetstoffen		0.00
	- waarvan cholesterol		0.00
	-> Dierlijke vetstoffen		0.00
	-> Plantaardige vetstoffen		99.89
	transvetzuren (per 100 g olie/ vet)		<=1%
	=> SMB		0.00
	<u>TOTAAL EIWIT GEHALTE</u>	<u>0.0 %</u>	
	-> Dierlijke eiwitten		0.00
	-> Plantaardige eiwitten		0.00
	=> Stikstof factor Kjeldahl		
	<u>TOTAAL KOOLHYDRAAT GEHALTE</u>	<u>0.0 %</u>	
	Monosaccharide		0.00
	Disaccharide		0.00
	- waarvan reducerend		0.00
	- waarvan lactose		0.00
	Oligosaccharide		0.00
	Polysaccharide		0.00
	Overige koolhydraten		0.04
	- waarvan sorbitol		0.00
	<u>TOTAAL VOEDINGSVEZEL GEHALTE</u>	<u>0.0 %</u>	
	<u>TOTAAL WATER GEHALTE</u>	<u>0 %</u>	
	<u>TOTAAL ZUREN EN ZOUTEN GEHALTE</u>	<u>0.0 %</u>	
	Natrium-gehalte		0.00
	Calcium-gehalte		0.00
	As-gehalte		0.00
	NaCl-gehalte		0.00
	<u>TOTALE HOEVEELHEID</u>	<u>100 %</u>	
	Verbrandingswaarde per 100 gram		3760.8 kJ
<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>			
Versie	18-12-2007		
Datum uitgifte	08-03-2011		

### Bakkerijgrondstoffen

Sonneveld Group B.V. - Postbus 42 - 3350 AA Papendrecht - Nederland  
 Tel: +31 (0)78 6442525 - Fax: +31 (0)78 6442539 - info@sonneveld.com - www.sonneveld.com

## ALLERGENEN INFORMATIE

Pagina 1 van 1

Aanwezigheid/afwezigheid van allergenen

Artikelnaam	LIQUISHORT CAKE		
Artikelnummer	068041100920		
Codering	+: Het artikel bevat de genoemde stof (als ingrediënt) of kan de genoemde stof bevatten -: Het artikel is vrij van genoemde stof (volgens receptuur) ?: Het artikel bevat slechts sporen van de stof (door cross-contaminatie)		
1 Melkeiwit	-	16 Peulvruchten	-
2 Lactose	-	17 Noten	-
3 Ei	-	18 Notenolie	-
4 Soja eiwit	-	19 Pinda's	-
5 Soja-lecithine	-	20 Pindaolie	-
6 Gluten	-	21 Sesam	-
7 Tarwe	-	22 Sesamolie	-
8 Rogge	-	23 Wortel	-
9 Rundvlees	-	24 Glutaminaat	-
10 Varkensvlees	-	25 Sulfiert (E220 t/m E228)	-
11 Kippenvlees	-	26 Koriander	-
12 Vis	-	27 Selderij	-
13 Schaal/schelpdieren	-	28 Lupine	-
14 Mais	-	29 Mosterd	-
15 Cacao	-	30 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, kippenvlees en sulfiert. 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	18-12-2007		
Datum uitgifte	08-03-2011		

### **Bakkerijgrondstoffen**

Sonneveld Group B.V. - Postbus 42 - 3350 AA Papendrecht - Nederland  
 Tel: +31 (0)78 6442525 - Fax: +31 (0)78 6442539 - info@sonneveld.com - www.sonneveld.com

## GGO INFORMATIE

Pagina 1 van 2

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

Artikelnaam	LIQUISHORT CAKE		
Artikelnummer	068041100920		
Codering	Status G = GGO P = PCR-negatief I = IP - = geen van bovenstaanden	GGO declaratie + = GGO-declaratie - = geen GGO-declaratie	
Ingrediënten van soja-oorsprong	<u>Soja - ingrediënten met eiwit</u>	<u>Status</u>	<u>GGO</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

Sonneveld Group B.V. - Postbus 42 - 3350 AA Papendrecht - Nederland  
 Tel: +31 (0)78 6442525 - Fax: +31 (0)78 6442539 - info@sonneveld.com - www.sonneveld.com

## 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>	
Versie	18-12-2007
Datum uitgifte	08-03-2011

### **Bakkerijgrondstoffen**

Sonneveld Group B.V. - Postbus 42 - 3350 AA Papendrecht - Nederland  
Tel: +31 (0)78 6442525 - Fax: +31 (0)78 6442539 - [info@sonneveld.com](mailto:info@sonneveld.com) - [www.sonneveld.com](http://www.sonneveld.com)