

## PRODUCT - INFORMATIE

Pagina 1 van 2

Artikelnaam	PROSON LIMBURGSE VLAAI
Artikelnummer	058463301000
Omschrijving/ toepassing	Broodverbetermiddel voor de bereiding van Limburgse vlaaien
Werkwijze / dosering	40-45% t.o.v. de bloem
Fysische kenmerken	Droge stof 97% Block-improver Vaste vorm Creme kleurig
Ingrediënten	<p>suiker (30%)            plantaardige olie (palm, raapzaad) (25%)            tarwebloem (20%)            weipoeder (10%)            lactose (3%)            melkeiwit (2%)            glucosestroop (gedroogd) (2%)            emulgator (E471, E482) (2%)            boterpoeder (1%)            aroma (vanille aroma) (&lt;1%)            meelverbeteraar (E920) (&lt;1%)            kleurstof (E160a) (&lt;1%)            enzymen (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>
Verpakking / Netto gewicht	Doos met daarin 10 apart in aluminium 10.00 kg folie verpakte blokken Proson
Opslagcondities	Optimale opslagtemperatuur: 15-20°C.
Houdbaarheid	9 maanden
Sonneveld beschikt over de volgende certificaten. Kijk voor meer informatie <a href="http://www.sonneveld.com">www.sonneveld.com</a>	   
Versie	09-11-2009
Datum uitgifte	26-12-2014

### Bakkerijgrondstoffen

## ETIKETTERINGS - INFORMATIE

Pagina 2 van 2

Artikelnaam	PROSON LIMBURGSE VLAAI				
Artikelnummer	058463301000				
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 <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>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	09-11-2009				
Datum uitgifte	26-12-2014				

### **Bakkerijgrondstoffen**

## ANALYSEGEGEVENS - VOEDINGSWAARDE

Pagina 1 van 1

Artikelnaam	<b>PROSON LIMBURGSE VLAAI</b>		
Artikelnummer	058463301000		
Analyse	<u>TOTAAL VET GEHALTE</u>	<u>32.9 %</u>	
	Verzadigde vetzuren		15.75
	Enkelvoudig onverzadigde vetzuren		12.43
	Meervoudig onverzadigde vetzuren		4.70
	- waarvan linolzuur		1.02
	Wassen		0.00
	Overige vetstoffen		0.00
	- waarvan cholesterol		0.00
	-> Dierlijke vetstoffen		1.17
	-> Plantaardige vetstoffen		31.77
	transvetzuren		<=1%
	=> SMB		1.24
	<u>TOTAAL EIWIT GEHALTE</u>	<u>4.4 %</u>	
	-> Dierlijke eiwitten		1.91
	-> Plantaardige eiwitten		2.46
	=> Stikstof factor Kjeldahl		
	<u>TOTAAL KOOLHYDRAAT GEHALTE</u>	<u>57.7 %</u>	
	Monosaccharide		0.02
	Disaccharide		40.06
	- waarvan reducerend		12.52
	- waarvan lactose		12.07
	Oligosaccharide		0.17
	Polysaccharide		17.45
	Overige koolhydraten		0.00
	- waarvan polyolen		0.00
	<u>TOTAAL VOEDINGSVEZEL GEHALTE</u>	<u>0.4 %</u>	
	<u>TOTAAL WATER GEHALTE</u>	<u>3.0 %</u>	
	<u>TOTAAL ZUREN EN ZOUTEN GEHALTE</u>	<u>1.6 %</u>	
	Zout-gehalte (=Natrium x 2,5)		0.36
	Calcium-gehalte		0.08
	As-gehalte		1.47
	Toegevoegd zout		0.17
	<u>TOTALE HOEVEELHEID</u>	<u>100 %</u>	
	Verbrandingswaarde per 100 gram		2277.6 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	09-11-2009		
Datum uitgifte	26-12-2014		

### Bakkerijgrondstoffen

## ALLERGENEN INFORMATIE

Pagina 1 van 1

Aanwezigheid/afwezigheid van allergenen

Artikelnaam	PROSON LIMBURGSE VLAAI		
Artikelnummer	058463301000		
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, kippenvlees 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	09-11-2009		
Datum uitgifte	26-12-2014		

### Bakkerijgrondstoffen

## GGO INFORMATIE

Pagina 1 van 2

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

Artikelnaam	PROSON LIMBURGSE VLAAI		
Artikelnummer	058463301000		
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	09-11-2009
Datum uitgifte	26-12-2014

### **Bakkerijgrondstoffen**

## LAND VAN HERKOMST

Pagina 1 van 1

Artikelnaam	PROSON LIMBURGSE VLAAI
Artikelnummer	058463301000
Omschrijving/ toepassing	Broodverbetermiddel voor de bereiding van Limburgse vlaaien
Werkwijze / dosering	40-45% t.o.v. de bloem
Fysische kenmerken	Droge stof 97% Block-improver Vaste vorm Creme kleurig
Ingrediënten (incl. land van herkomst)	suiker (Frankrijk, Nederland) plantaardige olie (Australië, België, Denemarken, Duitsland, Frankrijk, Hongarije, Indonesië, Maleisië, Nederland, Oekraïne, Oostenrijk, Polen, Rusland, Slowakije, Tsjechië, UK) tarwebloem (Duitsland, Frankrijk, Nederland) weipoeder (Duitsland, Nederland, Verenigd Koninkrijk) lactose (België, Nederland) melkeiwit (België, Nederland) glucosestroop (gedroogd) (Australië, België, Duitsland, Frankrijk, Ierland, Nederland, Nieuw-Zeeland) emulgator (België, Maleisië, Nederland) boterpoeder (Australië, België, Duitsland, Frankrijk, Ierland, Nederland, Nieuw-Zeeland) aroma (Duitsland) meelverbeteraar (Japan) kleurstof (Taiwan, Verenigde Staten) enzymen (Denemarken)
Verpakking / Netto gewicht	Doos met daarin 10 apart in aluminium 10.00 kg folie verpakte blokken Proson
Opslagcondities	Optimale opslagtemperatuur: 15-20°C.
Houdbaarheid	9 maanden
Sonneveld beschikt over de volgende certificaten. Kijk voor meer informatie <a href="http://www.sonneveld.com">www.sonneveld.com</a>	   
Versie	09-11-2009
Datum uitgifte	26-12-2014

### Bakkerijgrondstoffen