

## PRODUCTSPECIFICATIE

### 1. ALGEMENE GEGEVENS

Artikel: **Brownie mix**  
 Art.nr. Dawn Foods Benelux: **0.01033**  
 Omschrijving: **Mix voor het bereiden van de originele Amerikaanse brownies**  
 EAN code artikel:  
 Verpakking: **0.01033.711: baal 12,5 kg.**  
 GN code:

### 2. INGREDIENDEDECLARATIE (WEL)

1.	suiker
2.	tarwebloem
3.	plantaardig vet (palm en raap)
4.	ontvette cacaopoeder
5.	glucosestroop
6.	kippen heeleipoeder
7.	emulgator: (E471)
8.	zout
9.	rijsmiddel (E500)
10.	aroma
11.	weipoeder (melk)

### 3. ORGANOLEPTISCHE EISEN:

Consistentie: poeder  
 Kleur: donker bruin  
 Smaak: choco  
 Reuk: choco, zoet

### 4. GMO INFORMATIE

Dit product is vrij van GMO's of ingrediënten geproduceerd met behulp van GMO's.  
 Hierdoor vallen levensmiddelen, geproduceerd met onze producten, niet onder de etikettering als bedoeld in de EG regelingen: 1139/98; 258/97; 49/2000 en 50/2000, gewijzigd door: 1829/2003 en 1830/2003.  
 Deze verklaring is gebaseerd op de leveranciersverklaringen van de betreffende ingrediënten, gecomplementeerd met aanvullende gegevens, waar nodig.

### 5. CHEMISCHE / FYSISCHE EIGENSCHAPPEN

	Doel	Marge	Methode
Vochtgehalte:			% QC 1520
Brixgehalte:			
pH-waarde:			
Alcohol:			%gew

### 6. VOEDINGSWAARDEGEGEVENS

Indien niet bekend -

Analysegegevens per: 100 gram  
 (gemiddelde waarden)

energie	1898	kJ
energie	451	kCal

**Eiwitten** **5,6 g**  
 plantaardig eiwit g  
 dierlijk eiwit g

**Koolhydraten** **71,7 g**  
 mono- en disacchariden 45,3 g  
 polysacch.(verteerbaar) g  
 polyolen g  
 voedingsvezel 2,3 g

**Vetten** **15,3 g**  
 verzadigd vet 6,9 g  
 enkelvoudig onverz. vet 6,1 g  
 meervoudig onverz. vet 2,1 g  
 cholesterol mg

plantaardig vet g  
 dierlijk vet g

**Alcohol** g

**Water** **4,1 g**  
 natrium 309 mg

### 7. BEWAARCONDITIES

Temperatuur:	18 - 24	°C
Rel. vochtigheid:		%
Houdbaarheidsduur:	9	Maanden (na prod.)
Houdbaarheid geopend:	beperkt	
Transportcondities:	droog	

## 8. VERPAKKING

Verpakkingseenheid:

Artikelinhoud: 12,5 Kg  
Besteleenheid: 1 Stuks

Verpakk. materiaal	per eenheid	transp. verpak.
Papier	x	
Karton		
Polypropyleen		
Polyetheen	x	
Polystyreen		
Hout		
IJzer		
Anders, nl.: HDPE		

## 9. GEBRUIK / DOSERING

Advies: voor 1 plaat van 40 x 20 cm.  
1500 g Brownie mix met 400 g water gladroeren.  
optoneel 150 garnituur toevoegen.  
Bakken op 180 °C. Gedurende 30 - 35 min.

## 10. MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN

01. Totaal kiemgetal:	in 1 g
02. Gisten/schimmels:	in 1 g
03. Coliformen	in 0,1 g
04. Salmonellen:	in 25 g
05. Enterobacteriaceae:	in 1 g
06. Listeria monocytog.:	in 25 g
07. E- Coli:	in 0,1 g

## 11. OPMERKINGEN

Geschikt voor Vegetariërs: ja  
Geschikt voor Veganisten: nee

Product wordt geproduceerd in fabriek waar de volgende allergenen aanwezig zijn: melkeiwit, melksuiker, ei, lupine soja en -lecithine.

## 12. NAAM EN FUNCTIE

Naam: Rob van der Maas  
Functie: Technical Productmanager

## 12. AANWEZIGHEID I.V.M. DIEET/ALLERGIE (ALBA)

Invullen: + = aanwezig, - = afwezig, ? = onbekend

01.	Koemelkeiwit	+
02.	Lactose	+
03.	Kippe-ei	+
04.	Soja-eiwit	-
05.	Soja-lecithine	-
06.	Gluten	+
07.	Tarwe	+
08.	Rogge	-
09.	Rundvlees	-
10.	Varkensvlees	-
11.	Kippevlees	-
12.	Vis	-
13.	Schaal- en schelpdieren	-
14.	Maïs	+
15.	Cacao	+
16.	vervallen	-
17.	Peulvruchten	-
18.	Noten	-
19.	Notenolie	-
20.	Pinda's	-
21.	Pinda-olie	-
22.	Sesam	-
23.	Sesamololie	-
24.	Glutaminaat (E620 - E625)	-
25.	Sulfiet (E220 - E228)	-
26.	t/m 30 vervallen.	-
31.	Koriander	-
32.	Selderij	-
33.	Vervallen	-
34.	Wortel	-
35.	Lupine	-
36.	Mosterd	-
37.	Weekdieren	-

(\*conform de Codex Alimentarius Stan 118/1981: Vrij van gluten indien stikstofgehalte < 0,005 g op 100 g. DS  
(\*\*) Glucosestroop van Tarwe hoeft niet te worden gedeclareerd conform Richtlijn 2005/26/EC

## 13. OVERZICHT AAN- /AFWEZIGHEID INGREDIENTEN

Invullen + = aanwezig; - = afwezig

01.	Melkbestanddelen	+
02.	Melkpoeder	-
03.	Soja-lecithine	-
04.	Soja-bloem	-
05.	Soja-meel	-
06.	Tarwebloem	+
07.	Tarwemeel	-
08.	Tarwezetmeel	-
09.	Paneermeel	-
10.	Eigeel	+

## 12. NAAM EN FUNCTIE

## 14. DATUM ONDERTEKENING, HANDTEKENING

Geldig vanaf: 27-11-2012  
Versie: 2  
Handtekening:

Bij elektronische versturing is deze specificatie niet getekend.