

PRODUCT - INFORMATIE

Pagina 1 van 1

Artikelnaam	DIVISON 20 BIB
Artikelnummer	076210100915
Omschrijving/ toepassing	100% plantaardige afmeet- en snijolie voor deegafmeters en snijmachines
Fysische kenmerken	<p>Droge stof 100% Vloeibaar Helder donkergeel van kleur Viscositeit (20°C) : ca. 75 (mPas) Rookpunt : ca. 235 (°C) PO-waarde (max) : 5 (meq O2/kg produkt) * Kiemgetal (max) : 1000 (kve na 48 uur bij 30°C) Hangeigenschap : normaal S. Gewicht (20°C) : ca. 0.915 (kg/liter) Joodgetal : ca. 113 (g jood/ 100g produkt)*</p> <p>*: tijdens verpakken</p>
Ingrediënten	<p>plantaardige olie (raapzaad) (100%) was (plantaardig) (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	Jerry can 9.15 kg
Opslagcondities	Opslag- en transporttemperatuur: 10-30°C. Verwerkingstemperatuur: 15-25°C.
Houdbaarheid	12 maanden
Sonneveld beschikt over de volgende certificaten. Kijk voor meer informatie www.sonneveld.com	    
Eerste versie	03-05-2016
Huidige versie	15-12-2016

Bakkerijgrondstoffen

ANALYSEGEGEVENS - VOEDINGSWAARDE

Pagina 1 van 1

Artikelnaam	DIVISON 20 BIB		
Artikelnummer	076210100915		
Analyse	<u>TOTAAL VET GEHALTE</u>	<u>100.0 %</u>	
	Verzadigde vetzuren	6.93	
	Enkelvoudig onverzadigde vetzuren	63.73	
	Meervoudig onverzadigde vetzuren	28.66	
	- waarvan linolzuur		18.78
	Wassen	0.00	
	Overige vetstoffen	0.00	
	- waarvan cholesterol		0.00
	-> Dierlijke vetstoffen		0.00
	-> Plantaardige vetstoffen		99.99
	transvetzuren		<=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	0.00	
	- waarvan polyolen		0.00
	<u>TOTAAL VOEDINGSVEZEL GEHALTE</u>	<u>0.0 %</u>	
	<u>TOTAAL WATER GEHALTE</u>	<u>0.1 %</u>	
	<u>TOTAAL ZUREN EN ZOUTEN GEHALTE</u>	<u>0.0 %</u>	
	Zout-gehalte (=Natrium x 2,5)	0.00	
	Calcium-gehalte	0.00	
	As-gehalte	0.00	
	Toegevoegd zout	0.00	
	<u>TOTALE HOEVEELHEID</u>	<u>100 %</u>	
	Verbrandingswaarde per 100 gram	3699.8 kJ /	
		899.9 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	03-05-2016		
Huidige versie	15-12-2016		

Bakkerijgrondstoffen

ALLERGENEN INFORMATIE

Pagina 1 van 1

Aanwezigheid/afwezigheid van allergenen (wettelijk EU en extra conform LeDa)

Artikelnaam	DIVISON 20 BIB		
Artikelnummer	076210100915		
Codering	+: Het artikel bevat de genoemde stof als ingredient 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>Vanwege mogelijke kruisbesmetting in productie kan Sonneveld Group BV niet uitsluiten dat er sporen aanwezig zijn van de allergenen: gluten bevattende granen, ei, soja, melk, sesam, sulfiet, lupine, lactose, glutaminaat, koriander, mais en peulvrucht.</p> <p>Sonneveld Group BV maakt in productie geen gebruik van ingredienten die de volgende allergenen bevatten: schaal- en schelpdier, vis, pinda, noot, selderij, mosterd, weekdier, cacao, kippenvlees, rundvlees, varkensvlees en wortel.</p> <p>De ingevulde gegevens zijn afkomstig van de vastgestelde productreceptuur en de specificaties van de afzonderlijke ingredienten zoals die met de desbetreffende producent zijn overeengekomen. Aan deze informatie kunnen geen rechten ontleend worden, zij wordt door Sonneveld Group BV vrijblijvend verstrekt. Bovengenoemde informatie kan wijzigen als de samenstelling van het product wijzigt.</p>			
Eerste versie	03-05-2016		
Huidige versie	15-12-2016		

Bakkerijgrondstoffen

GGO INFORMATIE

Pagina 1 van 2

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

Artikelnaam	DIVISON 20 BIB		
Artikelnummer	076210100915		
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.	
Eerste versie	03-05-2016
Huidige versie	15-12-2016

Bakkerijgrondstoffen

LAND VAN HERKOMST

Pagina 1 van 1

Artikelnaam	DIVISON 20 BIB	
Artikelnummer	076210100915	
Omschrijving/ toepassing	100% plantaardige afmeet- en snijolie voor deegafmeters en snijmachines	
Fysische kenmerken	Droge stof 100% Vloeibaar Helder donkergeel van kleur Viscositeit (20°C) : ca. 75 (mPas) Rookpunt : ca. 235 (°C) PO-waarde (max) : 5 (meq O2/kg produkt) * Kiemgetal (max) : 1000 (kve na 48 uur bij 30°C) Hangeigenschap : normaal S. Gewicht (20°C) : ca. 0.915 (kg/liter) Joodgetal : ca. 113 (g jood/ 100g produkt)* *: tijdens verpakken	
Ingrediënten (incl. land van herkomst)	plantaardige olie (Australië, België, Denemarken, Duitsland, Frankrijk, Hongarije, Nederland, Oekraïne, Oostenrijk, Polen, Rusland, Slowakije, Tsjechië, UK) was (Duitsland)	
Verpakking / Netto gewicht	Jerry can	9.15 kg
Opslagcondities	Opslag- en transporttemperatuur: 10-30°C. Verwerkingstemperatuur: 15-25°C.	
Houdbaarheid	12 maanden	
Sonneveld beschikt over de volgende certificaten. Kijk voor meer informatie www.sonneveld.com	    	
Eerste versie	03-05-2016	
Huidige versie	15-12-2016	

Bakkerijgrondstoffen