


PRODUCT - INFORMATIE

Pagina 1 van 1

| | | |
|---|--|----------|
| Artikelnaam | CREDIN CAKE CHOCO EXTRA DARK | |
| Artikelnummer | 085626501250 | |
| Omschrijving/ toepassing | Mix voor chocoladecake | |
| Werkwijze / dosering | 100% mix | |
| Fysische kenmerken | Droge stof 98% Bruin poeder | |
| Ingrediënten | <p>suiker (50%) tarwebloem (30%) cacaopoeder (magere) (UTZ) (9%) weipoeder (3%) rijsmiddel (E450, E500) (2%) verdikkingsmiddel (E1422, E412) (2%) tarwe gluten (2%) zout (1.5%) emulgator (E481, E475, E471) (<1%) rijstzetmeel (<1%) stabilisator (E466) (<1%) aroma (vanille, cacao) (<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 | Meerwandig papieren zak met PE binnenzak | 12.50 kg |
| Opslagcondities | Koel en droog bewaren. | |
| Houdbaarheid | 9 maanden | |
| Sonneveld beschikt over de volgende certificaten. Kijk voor meer informatie www.sonneveld.com |      | |
| Eerste versie | 26-11-2015 | |
| Huidige versie | 10-03-2017 | |

Bakkerijgrondstoffen

ANALYSEGEGEVENS - VOEDINGSWAARDE

Pagina 1 van 1

| | | | |
|--|---------------------------------------|---------------|------------|
| Artikelnaam | CREDIN CAKE CHOCO EXTRA DARK | | |
| Artikelnummer | 085626501250 | | |
| Analyse | <u>TOTAAL VET GEHALTE</u> | <u>2.2 %</u> | |
| | Verzadigde vetzuren | | 1.30 |
| | Enkelvoudig onverzadigde vetzuren | | 0.00 |
| | Meervoudig onverzadigde vetzuren | | 0.00 |
| | - waarvan linolzuur | | 0.00 |
| | Wassen | | 0.00 |
| | Overige vetstoffen | | 0.00 |
| | - waarvan cholesterol | | 0.00 |
| | -> Dierlijke vetstoffen | | 0.03 |
| | -> Plantaardige vetstoffen | | 2.20 |
| | transvetzuren | | <=1% |
| | => SMB | | 0.00 |
| | <u>TOTAAL EIWIT GEHALTE</u> | <u>6.2 %</u> | |
| | -> Dierlijke eiwitten | | 0.20 |
| | -> Plantaardige eiwitten | | 6.00 |
| | => Stikstof factor Kjeldahl | | |
| | <u>TOTAAL KOOLHYDRAAT GEHALTE</u> | <u>81.0 %</u> | |
| | Monosaccharide | | 0.00 |
| | Disaccharide | | 52.00 |
| | - waarvan reducerend | | 52.00 |
| | - waarvan lactose | | 0.00 |
| | Oligosaccharide | | 0.00 |
| | Polysaccharide | | 0.00 |
| | Overige koolhydraten | | 29.00 |
| | - waarvan polyolen | | 0.00 |
| | <u>TOTAAL VOEDINGSVEZEL GEHALTE</u> | <u>3.6 %</u> | |
| | <u>TOTAAL WATER GEHALTE</u> | <u>2.2 %</u> | |
| | <u>TOTAAL ZUREN EN ZOUTEN GEHALTE</u> | <u>4.6 %</u> | |
| | Zout-gehalte (=Natrium x 2,5) | | 2.80 |
| | Calcium-gehalte | | 0.00 |
| | As-gehalte | | 4.70 |
| | Toegevoegd zout | | 1.50 |
| | <u>TOTALE HOEVEELHEID</u> | <u>100 %</u> | |
| | Verbrandingswaarde per 100 gram | 1593.7 kJ / | 376.1 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 | 26-11-2015 | | |
| Huidige versie | 10-03-2017 | | |

Bakkerijgrondstoffen

ALLERGENEN INFORMATIE

Pagina 1 van 1

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

| | | | |
|--|---|----------------------------|---|
| Artikelnaam | CREDIN CAKE CHOCO EXTRA DARK | | |
| Artikelnummer | 085626501250 | | |
| 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>De ingevulde 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 BV vrijblijvend verstrekt. Bovengenoemde informatie kan wijzigen als de samenstelling van het product wijzigt.</p> | | | |
| Eerste versie | 26-11-2015 | | |
| Huidige versie | 10-03-2017 | | |

Bakkerijgrondstoffen

GGO INFORMATIE

Pagina 1 van 2

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

| | | | |
|---------------------------------|---|---|------------|
| Artikelnaam | CREDIN CAKE CHOCO EXTRA DARK | | |
| Artikelnummer | 085626501250 | | |
| 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 | 26-11-2015 |
| Huidige versie | 10-03-2017 |

Bakkerijgrondstoffen

LAND VAN HERKOMST

Pagina 1 van 1

| | | |
|---|---|----------|
| Artikelnaam | CREDIN CAKE CHOCO EXTRA DARK | |
| Artikelnummer | 085626501250 | |
| Omschrijving/ toepassing | Mix voor chocoladecake | |
| Werkwijze / dosering | 100% mix | |
| Fysische kenmerken | Droge stof 98% Bruin poeder | |
| Ingrediënten (incl. land van herkomst) | suiker (Brazilië, Denemarken, Duitsland, Frankrijk, Italië, Ivoorkust, Thailand, Uruguay) tarwebloem (Brazilië, Denemarken, Duitsland, Frankrijk, Italië, Ivoorkust, Thailand, Uruguay) cacaopoeder (magere) (Brazilië, Denemarken, Duitsland, Frankrijk, Italië, Ivoorkust, Thailand, Uruguay) weipoeder (Brazilië, Denemarken, Duitsland, Frankrijk, Italië, Ivoorkust, Thailand, Uruguay) rijsmiddel (Brazilië, Denemarken, Duitsland, Frankrijk, Italië, Ivoorkust, Thailand, Uruguay) verdikkingsmiddel (Brazilië, Denemarken, Duitsland, Frankrijk, Italië, Ivoorkust, Thailand, Uruguay) tarwegluten (Brazilië, Denemarken, Duitsland, Frankrijk, Italië, Ivoorkust, Thailand, Uruguay) zout (Brazilië, Denemarken, Duitsland, Frankrijk, Italië, Ivoorkust, Thailand, Uruguay) emulgator (Brazilië, Denemarken, Duitsland, Frankrijk, Italië, Ivoorkust, Thailand, Uruguay) rijstzetmeel (Brazilië, Denemarken, Duitsland, Frankrijk, Italië, Ivoorkust, Thailand, Uruguay) stabilisator (Brazilië, Denemarken, Duitsland, Frankrijk, Italië, Ivoorkust, Thailand, Uruguay) aroma (Brazilië, Denemarken, Duitsland, Frankrijk, Italië, Ivoorkust, Thailand, Uruguay) | |
| Verpakking / Netto gewicht | Meerwandig papieren zak met PE binnenzak | 12.50 kg |
| Opslagcondities | Koel en droog bewaren. | |
| Houdbaarheid | 9 maanden | |
| Sonneveld beschikt over de volgende certificaten. Kijk voor meer informatie www.sonneveld.com |      | |
| Eerste versie | 26-11-2015 | |
| Huidige versie | 10-03-2017 | |

Bakkerijgrondstoffen