



BAKE-PERFORMANCE

Industrieweg Zuid 1307-1420
3520 ZONHOVEN

Tel. 032 11 39 20 02

Fax 032 11 39 20 06

BTW nr 0477 547 232

FORT BE97 0013 7502 8449

E-mail info@bake-performance.be

Website www.bake-performance.be

Productspecificatie

Datum 1/02/2021

Productomschrijving

Productbenaming	Bierbroodmix 100 % MZ 25 kg
Artikelnummer	300-1926
Ingrediënten declaratie	TARWEBloem, zonnebloempitten, TARWEgluten, TARWEzemelen, bruin lijnzaad, gedroogde gist, dextrose, SESAMzaad on gepeld, ROGGemeel fijn, TARWEvezel, zout, GERSTEMout, SPELTzuurdesem, caramelsuiker, plantaardig vezel, enzymen (GLUTEN, TARWE, MAÏS), ascorbine E300, inactieve gist.
THT-datum	6 maanden
Opslagcondities	Koel en droog bewaren 15°C
Toepassing en dosering	Volkoren-, Meergranenmix

Verpakking

Papieren Ventielzakken	ja
Afmetingen (lxbxh)	59x38x14
Netto gewicht	25 kg netto
Gewicht verpakking	200 gr
Opdruk: Bake-Performance	Opdruk Bake-Performance
Productnaam	Bierbroodmix 100 % MZ 25 kg
Printgegevens	THT-datum en lotnummer

Productkenmerk

Fysisch	Drogestof	88-85	%
	Vocht	12-15	%

Sensorisch	Kleur	Bruin
	Geur	Eigen aan zaden

Microbiologische gegevens

Totaal aëroob kimegetal/g	< 1.000.000	KBE/g
Gisten/g	< 10.000	KBE/g
Schimmels/g	< 100.000	KBE/g
Enterobacteriaceae/g	< 1.000.000	KBE/g
Salmonella/25g	afwezig op 25 g	
Bacillus Cereus	< 100.000	

Chemische gegevens

DON	<750	µg/kg
Zearalenon	<75	µg/kg
Ochratoxin A	< 3	µg/kg
Moederkoren	Afwezig	
Aflatoxine	< 4	µg/kg

Metaaldetectie

Gevoeligheid	Ferro	2,5 mm
	Non Ferro	4,0 mm
	RVS	3,5 mm

Voedingswaarde/100g:

Energie	1576,2	Kilojoule	375,2	Kilocalorie
Totaal vetten	8,5	gram		
Verzadigd	1	gram		
Enkelv. Onver	1,8	gram		
Meerv. Onver	4,8	gram		
Totaal koolhydraten	51,7	gram		
waarvan suikers	5,3	gram		
Voedingsvezels	8,5	gram		
Totaal eiwit	17,1	gram		
Zout	1,597	gram		

Allergenenlijst

Gluten	+	Macademianoten	-
Tarwe	+	Selderij	-
Rogge	+	Mosterd	?
Gerst	+	Sesam	+
Haver	?	Zwavel dioxide	-
Spelt	+	en sulfieten (*)	-
Kamut	-	Lupine	?
Schaaldieren	-	Weekdieren	-
Ei	-	Lactose	-
Vis	-	Cacao	-
Aardnoten (pinda)	-	Glutamaat E620 – E625	-
Soja	?	Kippenvlees	-
Melk	-	Koriander	?
Amandelen	-	Mais	+
Hazelnoten	?	Peulvruchten	-
Walnoten	-	Rundvlees	-
Cashewnoten	-	Varkensvlees	-
Pecannoten	-	Wortel	-
Paranoten	-		
Pistachenoten	-		

Product: += bevat, - = vrij van, ? = kan sporen bevatten of onbekend

Productveiligheidskenmerken

Product voldoet aan de Europese wetgeving	Ja
Het bedrijf heeft een HACCP-systeem	Ja
IFS	Ja
Gecertificeerd	Ja

Hoe wordt de productveiligheid gegarandeerd met betrekking tot:

Fysische gevaren:	<p>Stentjes, glas, metaal, plastic, papier etc</p> <p>Beheersmaatregelen en bewaking van deze gevaren</p> <p>De productie is een gesloten circuit en eventuele toevoegingen worden met de nodige zorg nagekeken volgens ons Haccp-plan.</p>
Chemische gevaren:	<p>Pesticiden, zware metalen, PCB's, radio-activiteit en mycotoxines</p> <p>Beheersmaatregelen en bewaking van deze gevaren</p> <p>Steekproefsgewijs worden stalen genomen en worden de producten door een onafhankelijk labo geanalyseerd</p> <p>Dit gebeurt min. twee maal per jaar.</p>

Microbiologisch:	Pathogene micro-organismen Beheersmaatregelen en bewaking van deze gevaren Steekproefsgewijs worden stalen genomen en worden de producten door een onafhankelijk labo geanalyseerd Min. 1x per kwartaal
GMO-informatie	Het product is overeenkomstig met Verordening EG 1830/2003 en EG 1829/2003 en dus GMO vrij.
Geen bestraling	Het product is niet bestraald en bevat geen bestraalde grondstoffen overeenkomstig met Richtlijn 1999/2/EG en 1999/3/EG.

Handtekening:

Naam ondergetekende, functie:

Joyce Koot, Kwaliteitsverantwoordelijke