

# Kwaliteitscertificaat

Artikelnaam: **PREMIUM FERMENTATION**

Artikelnr.: **138090B**

## Productgegevens

<b>Statistische warennr.:</b>	2106 90 98
<b>Land van herkomst:</b>	Duitsland
<b>Verpakkingsgewicht:</b>	25 kg papieren zak
<b>Beschrijving:</b>	Verbeteraar voor aromatisch klein gebak, vooral voor lange en veeleisende koude deegprocessen
<b>Toevoeging:</b>	3 - 4 %
<b>Houdbaarheid:</b>	12 maanden
<b>Opslagadvies:</b>	koel en droog in originele gesloten verpakking
<b>Uiterlijk:</b>	beige poeder
<b>Droge stofgehalte:</b>	93,53 %

## Ingrediënten informatie

Ingrediënten: (in afnemende volgorde)	Emulgatoren E 471, E 472e; verdikkingsmiddelen E 412, E 466; <b>tarwebloem</b> , suiker, zuurteregelaars E 450, E 341; gedextrineerd <b>tarwemeel</b> , dextrose, <b>tarwemoutmeel</b> , moutextract ( <b>gerstenmout</b> , water), meelverbeteraar ascorbinezuur, enzymen
---	---

Dit document wordt automatisch gegenereerd en is zodoende ook zonder handtekening geldig.

138090B PREMIUM FERMENTATION

## Analysegegevens

pH waarde (2 g/200 ml)	4,4 -	5,4
Zuurgraad	60,0 -	70,0
Volumegewicht	682 -	833 g/l
Water	5,5 -	7,4 %
Asgehalte (500 °C)	8,4 -	12,6 %
Eiwitten (N x 6,25)	4,0 -	6,0 %
Zetmeel	19,6 -	26,6 %
Vetstof	17,0 -	20,0 %
Vezels	13,3 -	18,1 %

## Voedingswaarde

100 g bevat:

Energie	1.540 kJ	368 kcal
Vetten	14,4 g	
<i>waarvan</i>		
<i>verzadigde vetzuren</i>	11,4 g	
Koolhydraten	43,4 g	
<i>waarvan</i>		
<i>suikers</i>	19,1 g	
Vezels	15,7 g	
Eiwitten	5,0 g	
Zout	3,2 g	

De informatie over de voedingsstoffen en de energie zijn volgens de in de EU geldende voorschriften, in het bijzonder rekening houdend met de levensmiddelen verordening (EU) Nr. 1169/2011.

Wij bevestigen hierbij, dat onze producten geen G.M.O kenmerk volgens de EU-verordeningen 1829/2003 en 1830/2003 behoeven.

IREKS produceert volgens HACCP-regels en is gecertificeerd volgens ISO 9001:2015.

Dit document wordt automatisch gegenereerd en is zodoende ook zonder handtekening geldig.

138090B PREMIUM FERMENTATION

## Allergenen informatie

Overzicht van de ingrediënten, die allergische en andere onverdraagzaamheid reacties kunnen veroorzaken, volgens bijlage II van de levensmiddelen verordening (EU) Nr. 1169/2011.

<ul style="list-style-type: none"><li>+ <b>Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen</b><ul style="list-style-type: none"><li>+ <b>Tarwe</b><ul style="list-style-type: none"><li>◦ Spelt</li><li>◦ Khorasantarwe</li><li>◦ Emmertarwe</li><li>◦ Rogge</li></ul></li><li>+ <b>Gerst</b><ul style="list-style-type: none"><li>◦ Haver</li></ul></li></ul></li><li>- Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren</li><li>◦ Eieren en producten op basis van eieren</li><li>- Vis en producten op basis van vis</li><li>- Aardnoten en producten op basis van aardnoten</li><li>- Soja en producten op basis van soja (interne limiet van de sporen ligt bij 50 ppm)</li><li>◦ Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)</li><li>- Noten en producten op basis van noten<ul style="list-style-type: none"><li>- Amandelen</li><li>- Hazelnoten</li><li>- Walnoten</li><li>- Cashewnoten</li><li>- Pecannoten</li><li>- Paranoten</li><li>- Pistachenoten</li><li>- Macadamianoten</li></ul></li><li>- Selderij en producten op basis van selderij</li><li>◦ Mosterd en producten op basis van mosterd (interne limiet van de sporen ligt bij 10 ppm)</li><li>- Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad (interne limiet van de sporen ligt bij 5 ppm)</li><li>- Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg</li><li>- Lupine en producten op basis van lupine (interne limiet van de sporen ligt bij 10 ppm)</li><li>- Weekdieren en producten op basis van weekdieren</li></ul>
--

- + volgens receptuur aanwezig
- volgens receptuur niet aanwezig
- sporen niet uit te sluiten

Dit document wordt automatisch gegenereerd en is zodoende ook zonder handtekening geldig.

138090B PREMIUM FERMENTATION