

productnummer :	051008	GN code :	38246019
productnaam :	Belgosorbitol 70 - jc 25 kg		
versie :	20	Geldig vanaf:	17-11-2020

Productomschrijving

Vloeibare, niet kristalliserende sorbitol verkregen uit gehydrogeneerd, gedeeltelijk gehydrolyseerd zetmeel in overeenstemming met Verordeningen (EG) 1333/2008 en (EU) 231/2012, zoals geamendeerd, en de FCC.

Ingrediënten

sorbitolstroop (E420(ii)) (>10% in eindproduct: extra etikettering van "overmatig gebruik kan een laxerend effect hebben" (1169/2011/EG))

Oorsprong

tarwe

Eigenschappen

FYSISCHE EN CHEMISCHE EIGENSCHAPPEN

	<u>Min</u>	<u>Max</u>	<u>Typisch</u>	<u>Eenheid</u>	<u>Methode</u>
Droge stof	69.0	72.0		g%g (20°C)	BSCH011
Brekingsindex	1.4582	1.4655		20°C	BSCH013
Brix	67.0	70.0		°Bx (20°C)	BSCH011
D-sorbitol	71.5	83.5		g%g op ds	BSCH036
Mannitol		5.0		g%g op ds	BSCH036
Reducerende suikers		0.2		%	Ph. Eur.
Sulfaatas		0.07		%	BSCH053
Sulfaat		70		ppm	BSCH210
Lood		1		ppm	AAS
Nikkel		1		ppm	AAS
Arseen		0.2		ppm	AAS
Zware metalen (als Pb)		10		ppm	/
Chloride (Cl)		35		ppm	/
Geleidbaarheid		10		µS/cm	BSCH051
Dichtheid			1.31	kg/dm ³ 20°C	BSCH014

MICROBIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN

	<u>Max</u>	<u>Typisch</u>	<u>Eenheid</u>	<u>Methode</u>
Totaal kiemgetal	100		/g 30°C	BSMI001
Gisten	10		/g 25°C	BSMI011
Schimmels	10		/g 25°C	BSMI011
Coliformen	neg.		/10g	/
E. coli	neg.		/10g 37°C	BSMI031
Salmonella	neg.		/25 g	ISO 6579

productnummer :	051008	GN code :	38246019
productnaam :	Belgosorbitol 70 - jc 25 kg		
versie :	20	Geldig vanaf:	17-11-2020

Nutritionele waarden

Gemiddelde voedingswaarde per 100 gram product (berekend)

Energie	:	168	kcal
Energie	:	714	kJ
Eiwitten	:	0	g
Koolhydraten	:	70	g
Suikers	:	0	g
Polyolen	:	70	g
Zetmeel	:	0	g
Vetten	:	0	g
Vezels	:	0	g
Natrium	:	0	mg
Zout	:	0	g

Houdbaarheid**Algemeen** Dit product is minstens 12 maand(en) houdbaar na productie.**Opslagcondities**

	Min	Max	Optimum
Temperatuur °C	5		
Rel. vochtigheid %		65	
Advies	Droog bewaren in gesloten originele verpakking in een propere omgeving. Aanbevolen wordt "first in-first out" aan te houden.		
Extra informatie	Opslag bij 20°C kan bijkomende opwarming vereisen voor gebruik.		

Kwaliteitsgaranties**GMO-verklaring:** Wij bevestigen dat dit product geen ingrediënten, additieven of aroma's bevat die zijn afgeleid van genetisch gemodificeerde organismen. Daarom is geen aanvullende specifieke GGO etikettering vereist volgens de huidige Europese regelgeving.**Ionisatieverklaring:** Noch dit product, noch de ingrediënten ervan, werden met ioniserende stralen behandeld.**Voedselveiligheid:** Belgosuc NV is FSSC 22000 gecertificeerd door een externe instantie.

De informatie in dit document is, naar onze kennis en geweten, nauwkeurig op de datum van publicatie. In alle gevallen is het de verantwoordelijkheid van de klant om de toepasbaarheid van deze informatie of de geschiktheid van elk product voor hun eigen bepaald doel te bepalen. Alle informatie is geldig tot herziening. Dit document wordt elektronisch gedrukt en is daarom niet ondertekend.

051008 BELGOSORBITOL 70 - JC 25 KG
051008 BELGOSORBITOL 70 - JC 25 KG

GS1	Allergenen	Allergens	+	-	?	U	Conc.
AW	Gluten*	Gluten*		X			
UW	Tarwe*	Wheat*		X			
NR	Rogge	Rye		X			
GB	Gerst	Barley		X			
GO	Haver	Oats		X			
GS	Spelt	Spelt		X			
GK	Kamut	Kamut		X			
AC	Schaaldieren	Crustaceans		X			
AE	Ei	Egg		X			
AF	Vis	Fish		X			
AP	Aardnoten (pinda)	Peanuts		X			
AY	Soja	Soy		X			
AN	Noten (schaalvruchten)	Nuts (shell fruit)		X			
AM	Melk	Cow milk		X			
SA	Amandelen	Almonds		X			
SH	Hazelnoten	Hazelnuts		X			
SW	Walnoten	Walnuts		X			
SC	Cashewnoten	Cashew nuts		X			
SP	Pecannoten	Pecan nuts		X			
SR	Paranoten	Brazil nuts		X			
ST	Pistachenoten	Pistachio nuts		X			
SM	Macademianoten	Macadamia/ Queensland nuts		X			
BC	Selderij	Celery		X			
BM	Mosterd	Mustard		X			
AS	Sesam	Sesame		X			
AU	Zwavel dioxide & sulfiet (E220-228) > 10 ppm SO2	Sulphur dioxide & sulphite (E220-228) > 10 ppm SO2		X			
NL	Lupine	Lupine		X			
UM	Weekdieren	Molluscs		X			
ML	Lactose	Lactose		X			
NC	Cacao	Cocoa		X			
MG	Glutamaat (E620 - 625)	Glutamate (E620 - 625)		X			
MK	Kippenvlees	Chicken meat		X			
NK	Koriander	Coriander		X			
NM	Maïs	Corn/ maize		X			
NP	Peulvruchten	Legumes		X			
MC	Rundvlees	Beef		X			
MP	Varkensvlees	Pork		X			
NW	Wortel	Carrot		X			

According to the allergen labelling based on Regulation (EU) n° 1169/2011 and the allergen information for the food database (LeDa/ALBA list) of 2011:

(-) The product is free of the called substance according to recipe (Recipe without (Z))

(+) The product contains the called substance as an ingredient (or the substance is present in an ingredient) according to recipe (Recipe contains (M))

(?) The product can contain the called substance by cross contamination (May contain (and recipe without) (K))

(U) Insufficient data concerning the presence of the substance in the product are present (Unknown (O))

* Wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof, except: (a) wheat based glucose syrups including dextrose (b) wheat based maltodextrins (c) glucose syrups based on barley (d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin are permanently exempted from the indication of 'wheat' origin in the context of the requirements on the labelling of allergens implemented by EU regulation (Directive 2007/68/EC).

Gluten free conform <20 ppm/ds: complies with the requirements for the 'gluten-free' labelling of foods in Codex Standard 118-1979 (rev. 2008) and in Commission Regulation (EU) n° 828/2014.