

## Alpenmix 6kg

### 1. Algemene informatie:

**Groepsnaam:** Alpenmix

**Artikelnummer :** 38939

**Productbeschrijving:** Mengeling van bruin lijnzaad, ongepeld sesamzaad, geel lijnzaad, millet, gerstvlokken en zonnebloempitten

### 2. Ingrediënten:

<b>Samenstelling:</b>	Bruin lijnzaad 25%, ongepeld sesamzaad 25%, geel lijnzaad 12.5%, millet 12.5%, gerstvlokken 12.5% en zonnebloempitten 12.5%
-----------------------	---

### 3. Allergeneninformatie

	+: aanwezig in product	-: niet aanwezig in product	?: sporen kunnen aanwezig zijn
Koemelk eiwit	-	Arabische gom	-
Lactose	-	Selderij	-
Ei	-	Mosterd	-
Soja-eiwit	-	Sesam	+
Sojaolie	-	SO <sub>2</sub> and Sulphite: >10mgSO <sub>2</sub> /kg	-
Gluten	+	Boon	-
Tarwe	-	Weekdieren	-
Rogge	-	Vanilline	-
Saccharose	-	Oranjegeel	-
Cacao	-	Kaneel	-
Schelpdieren	-	Alcohol	-
Fructose	-	Look	-
Hazelnoten, amandelen	-	Gist	-
Mais	-	Rund	-
Saccharose	-	Fructose	-
Cafeïne	-	Lupine	-

**Alpenmix 6kg****4. Microbiologische informatie (GMP)**

<b>Kiemgetal:</b>	max. 1.000.000 KVE/g
<b>Schimmels en gisten:</b>	max. 3.500 KVE/g
<b>Salmonella:</b>	afwezig in 25g

**7. GMO-Declaration:**

No GMO ingredients or additives (EC Directive 1829&amp;1830/2003/EC): Yes

**8. Verpakking**

<b>Verpakkingsmateriaal</b>	<b>Emmer 6kg</b>
<b>Hoeveelheid</b>	6kg
<b>Verpakkingsmateriaal omdoos</b>	Emmer
<b>Mogelijke inhoud</b>	10l
<b>Aantal/ omdoos</b>	nvt

**9. Etiket**

<b>Etiket doosjes</b>	
<b>Formaat</b>	Wit standaard 1/8 A4
<b>Talen</b>	Nederlands
<b>Code</b>	nvt
<b>Ingrediënten op etiket</b>	ja
<b>Lotcode op het etiket</b>	THT-datum
<b>Houdbaarheidsdatum</b>	2 jaar
<b>Etiket recept</b>	
<b>Formaat</b>	Nvt
<b>Talen</b>	nvt
<b>Etiket omverpakking</b>	
<b>Soort etiket</b>	Nvt
<b>Formaat</b>	Nvt
<b>Omschrijving</b>	Nvt
<b>Aantal</b>	nvt
<b>Code</b>	Nvt

**10. Opslagcondities**

Fris en droog opslaan.

---

**11. Voedingswaarde**

Voedingswaarde per 100 gram

energie (kJ)	1501	
energie (kcal)	358	
vetten (g)	13,8	
verzadigde vetzuren (g)		2,2
koolhydraten (g)	44,1	
suikers (g)	19,7	
voedingsvezels (g) *	8,1	
eiwitten (g)	10,5	
zout (g)	0,08	