



Productspecificatie : **MENGELING VOOR MAYA/ALPEN BROOD**

1. **LEVERANCIERSGEGEVENS**

Adres : Jan Gevers BVBA
Ambachtsstraat 5 2400
Mol

Telefoonnummer : (+0032) 14 34 70 70

Faxnummer : (+0032) 14 31 66 10

e-mail : info@jangevers.be

2. **PRODUCTGEGEVENS**

Productomschrijving :

Halfabricaat, mengeling voor maya/alpen brood is het product verkregen door vermalen van tarwekorrels en verdere vermenging met andere granen en zaden. Het product is bestemd voor menselijke consumptie.

3. **INGREDIËNTENLIJST**

Ingrediëntencode	Samenstelling (%)	Herkomst ***	E-nummer
Tarwe	0 - 100	Europa (vrnl. Duitsland en Frankrijk)	NVT
Meergranenmix **	Ca 30		NVT
Tarwezuurdesempoeder	< 1	Duitsland	NVT
Meelverbeteraar	0 – 0.1 *	China	E300, E920
Moutmeel (tarwe)	0 – 0.5 *	Duitsland	NVT
Enzym	0 – 0.1 *	Frankrijk/België	NVT
Emulgator	0 – 0.5	Europa	E322, E471, E472e, E482
Sojabloem	< 1	Nederland	NVT
Dextrose	< 1.5	Nederland	NVT
Plantaardige olie (raapzaad)	< 0.1	Nederland	NVT
Verdikkingsmiddel	< 0.1	Nederland	E412

* Producten ter standaardisatie van het eindproduct. De toegepaste concentratie kan variëren en is tijdsgebonden. Een exacte concentratie is opvraagbaar.

** bestaande zonnebloempitten, bruin lijnzaad, sesamzaad, soja.

*** de producent behoudt zich het recht om grondstoffen van andere landen te betrekken om behoud van kwaliteit en specificaties te kunnen waarborgen.

4. FYSISCHE KARAKTERISTIEKEN

Verschijningsvorm	: gemalen graanmengeling met zaden en pitten
Percentage drogestof	: ca 85 %
Kleur	: natuurlijke meel met zaden en pitten kleur
Geur/smaak	: weinig uitgesproken geur en smaak
Zuiverheid	: er mogen geen onzuiverheden aanwezig zijn
Partikelgrootte	: N.V.T.
Stortdichtheid (kg/m³)	: ca 580

5. INFO MET BETREKKING TOT VOEDINGSWAARDE (op 100 g)

Energie	1712	kJ	408	kcal
Vetten	14,9	g		
Waarvan				
<i>Verzadigde vetzuren</i>	3,7	g		
<i>Enkelvoudig onverzadigde vetzuren</i>	1,9	g		
<i>Meervoudig onverzadigde vetzuren</i>	9,3	g		
Koolhydraten	47,3	g		
Waarvan				
<i>Suikers</i>	2,2	g		
Vezels	7,0	g		
Eiwitten (Nx6.25)	17,8	g		
Zout	< 0,01	g		
Vocht	11,5	g		
As	1,5	g		

6. VERPAKKING EN OPSLAG

Type	:	Papieren zakken van 2kg netto
Materiaal pallet	:	PVC
Product info op verpakking	:	Productnaam, inhoud, opslagcondities, Productiecode: THT-datum productie + 6 maand
Houdbaarheid	:	Dag van productie + 6 maand met in acht name van geconditioneerde en hygiënisch correcte omstandigheden (< 15°C ; < 70% RV)

7. MICROBIOLOGISCHE GEGEVENS

Totaal kiemgetal	:	max 10 ⁷ CFU / g
Gisten en schimmels	:	max 10 ⁴ CFU / g
Coliformen	:	max 10 ⁴ CFU / g
Enterobactereacea	:	max 10 ⁵ CFU / g

8. ALGEMENE KENMERKEN

Toepassing van bestraling	: nee
Scope BRC certificaat	: ja
Geschikt voor vegetariërs en veganisten	: ja
Geschikt voor coeliakie	: nee

9. BIJLAGEN

	Editie
GMO verklaring	01/17
Allergenenlijst	04/19
Beheersing productveiligheid en hygiëne	01/17

10. OPMERKINGEN

Deze specificatie is onbeperkt geldig. Tengevolge van oogstomwisselingen en dergelijke bestaat de kans dat de specificatie moet worden aangepast. Bij noodzakelijkheid wordt dit tijdig met de klant besproken.

De gegevens zijn tot stand gekomen op basis van onze huidige kennis. Zij moeten de producten met het oog op hun kwaliteitseisen beschrijven en hebben dus niet de taak om bepaalde eigenschappen te garanderen.

BEHEERSING HYGIENE EN PRODUCTVEILIGHEID

Als producent van levensmiddelen hebben we de verplichting dat onze producten absoluut veilig moeten zijn voor de consument.

Levensmiddelen moeten hygiënisch verantwoord geproduceerd worden. Een product mag niet verontreinigd raken met micro-organismen, chemische stoffen of ongewenste voorwerpen. Middels huisregels en HACCP wetgeving worden de risico's beheerst. De volledige gevarenanalyse met identificatie van de gevaren, ernst/kans-analyse, preventieve maatregelen, bepalingen CCP en PVA, monitoring en corrigerende maatregelen staat beschreven in het HACCP-handboek van de producent.

Algemeen

De productiesite is FCA, Autocontrolegids, BRC en Riskplaza+ gecertificeerd.

Huisregels

Het correct hygiënisch handelen is een van de belangrijkste pijlers in het realiseren van een kwalitatief en veilig voedselproduct. Omdat de menselijke inbreng en bijdrage in de hygiëne van een bedrijf zeer belangrijk is zijn er huisregels opgesteld die streng gecontroleerd worden. Het huisreglement is van toepassing op alle personeelsleden van evenals tijdelijke werknemers, externe diensten, bezoekers en leveranciers.

Mycotoxines, zware metalen en residuen

De monitoring betreffende pesticiden, zware metalen en mycotoxines op tarwe wordt georganiseerd op sectorniveau via het KVBM, een beroepsvereniging van Belgische industriële maalderijen. De geleverde inspanningen worden verspreid over verschillende bedrijven waarbij de individuele bedrijven hun gegevens ter beschikking stellen van de sector om zo een globaal, beter beeld te krijgen. De frequentie van analyses en/of het soort analyses (pesticiden, DON, ...) evenals de plaats in de voedselketen (van tarwe → tarwebloem) wordt aangepast evenredig van het mogelijk gevaar dat zich stelt op een bepaald moment.

Door goede bewaarcondities in combinatie met een goede ingangscntrole is het risico op mycotoxines goed te beheersen.

Tevens worden maandelijks bloemstalen, die het hele gamma omvatten, gecontroleerd op mycotoxines in onze eigen laboratoria via testkits.

In de praktijk komt moederkoren slechts sporadisch voor.

Het toxine, veroorzaakt door de schimmelsoort *Claviceps Purpurea*, wordt eenvoudig bewaakt via de visuele ingangscntrole.

Gevaren via aanwezigheid van giftige onkruidzaden worden volledig geweerd door een intensieve reiniging van de binnenkomende granen, waardoor onkruidzaden verwijderd worden.

Bij de bewaking van mycotoxines, zware metalen en residuen worden de Europese normen gevolgd. Deze laatste zijn verkrijgbaar op aanvraag. Uitzonderingen hierop zijn de speciale regelingen met de klant.

BEHEERSING HYGIENE EN PRODUCTVEILIGHEID

Overige productvreemde stoffen (PCB's, antibiotica en hormonen)

Omdat zowel de grondstoffen als de eventuele gebruikte hulpgrondstoffen in alle gevallen 100 % plantaardig zijn en er verder in het proces geen dierlijke componenten en oliën worden gebruikt bestaat er geen gevaar voor een contaminatie met dergelijke ongewenste productvreemde stoffen.

Microbiologische gesteldheid

In de algemene specificatie staan de normen van de eindproducten vermeld. Maandelijks wordt de microbiële status van halffabrikaten en eindproducten gecontroleerd in onze eigen laboratoria.

Vreemde voorwerpen

Goede afspraken met leveranciers van grondstoffen, ingangscntrole en reiniging staan garant voor de juiste grondstofkwaliteit. Magneten, metaaldetectie en zeven moeten besmetting van vreemde voorwerpen voorkomen.

De productiesite is in het bezit van een glas- en harde plastic register die periodiek gecontroleerd wordt via interne audits. Onze werkinstructie " voorkomen van contaminatie met glas en harde plastic & registratie van breuk "moet er ervoor zorgen dat de productstroom gevrijwaard blijft van glas of harde plastic.

Bij de productiesite wordt hout zoveel mogelijk geweerd.

Pest control

Vogels, knaagdieren en insecten kunnen mogelijks een gevaar voor productveiligheid vormen. Het volledige pest control plan wordt uitgevoerd in samenwerking met een gespecialiseerde externe firma. Dit plan is conform de Haccp-normen georganiseerd en omvat verschillende facetten :

- beheersplan knaagdieren; deels tox , deels non-tox
- beheersplan kruipende insecten
- beheersplan vliegende insecten
- audits + silo-inspecties

Food defense

In het kader van food defense, het beveiligen van de productiefaciliteit tegen opzettelijke besmettingen is een food defense plan uitgewerkt. De mogelijke relevante risico's mbt opzettelijke contaminaties werden geïdentificeerd en veiligheidsmaatregelen geëvalueerd. Er zijn zowel externe als interne veiligheidsmaatregelen genomen als veiligheidsmaatregelen mbt logistiek en opslag en veiligheidsmaatregelen naar personeel toe. Het food defense plan wordt jaarlijkse geverifieerd.

GMO VERKLARING

Hierbij verklaren wij dat wij geen gebruik maken van Genetisch Gemodificeerde Organismen of G.G.O. -derivaten tijdens haar productieproces en er dus geen specifieke of aangepaste etikettering noodzakelijk is volgens de toepassing van de Verordening (EG) n°1829/2003 en 1830/2003.

Nota: We baseren ons oa. op het statement dat het verboden is om genetisch gemodificeerde tarwe in de EU commercieel te cultiveren of te importeren.

ALLERGENEN

WETTELIJKE ALLERGENEN (ver. 1169/2011)

		Aanwezig		
		in het product	op dezelfde productiefLOW	in het productiegebouw
1	Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen:	+	+	+
	• Tarwe	+	+	+
	• Spelt	-	+	+
	• Khorasantarwe (Kamut)	-	-	-
	• Rogge	-	+	+
	• Gerst	-	+	+
	• Haver	-	+	+
2	Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-	-	-
3	Eieren en producten op basis van eieren	-	-	-
4	Vis en producten op basis van vis	-	-	-
5	Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-	-	-
6	Soja en producten op basis van soja	+	+	+
7	Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	-	-	-
8	Noten en producten op basis van schaalvruchten	-	-	-
9	Selderij en producten op basis van selderij	-	-	-
10	Mosterd en producten op basis van mosterd	-	-	-
11	Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	+	+	+
12	Zwavedioxide en sulfieten (> 10 mg/kg SO ₂ of > 10 mg/l SO ₂)	-	-	-
13	Lupine en producten op basis van lupine	-	+	+
14	Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-	-	-

AANVULLINGEN LEDA-LIJST

		Aanwezig		
		in het product	op dezelfde productiefLOW	in het productiegebouw
	Lactose	-	-	-
	Cacao	-	-	-
	Glutamaat	-	-	-
	Kippenvlees	-	-	-
	Koriander	-	-	-
	Maïs	-	+	+
	Peulvruchten	-	-	-
	Rundvlees	-	-	-
	Varkensvlees	-	-	-

ALLERGENEN

Wortel	-	-	-
--------	---	---	---

Voedselovergevoeligheid is een verzamelnaam voor overgevoelige reacties op voeding, zoals onder andere voedselallergieën en voedselintoleranties.

Er is sprake van een voedselallergie als het afweerapparaat van het lichaam antistoffen maakt tegen bepaalde voedselbestanddelen zoals bv.eiwitten. Bij het eten van deze allergenen reageert het lichaam van iemand met voedselallergie door op een ongecontroleerde wijze antistoffen aan te maken. Hierdoor kunnen klachten ontstaan.

Bij voedselintolerantie ontstaan klachten door bepaalde voedingsmiddelen maar deze reactie heeft niet of nauwelijks te maken met het afweerapparaat.

Glutenintolerantie of coeliakie is een overgevoeligheid van de dunne darm voor gluten. In tarwe, rogge, haver en gerst komen gluten of gluten gelijkende eiwitten voor. Mensen met deze aandoeningen kunnen dus geen brood eten waarin deze meelsoorten zijn verwerkt.

Een tarwe allergie is niet hetzelfde als een glutenintolerantie. Bij tarwe allergie maakt het lichaam bepaalde antistoffen aan tegen een eiwit in tarwe, vaak een ander dan de gluten. Mensen met een tarwe allergie verdragen over het algemeen wel rogge, haver en gerst.