

PRODUCT - INFORMATIE

Pagina 1 van 1

Artikelnaam	BIO RELEASE (NL-BIO-01)
Artikelnummer	073819100915
Omschrijving/ toepassing	Lossingsmiddel voor bakvormen en bakplaten
Werkwijze / dosering	Dosering is afhankelijk van het te lossen product en het materiaal van de bakvorm.
Fysische kenmerken	<p>Droge stof 100%</p> <p>Vloeibaar</p> <p>Geel van kleur</p> <p>Viscositeit (20°C) :ca. 130 (mPas)</p> <p>Rookpunt : ca. 235 (°C)</p> <p>PO-waarde (max) : 5 (meq O2/kg produkt) *</p> <p>Kiemgetal (max) : 1000 (kve na 48 uur bij 30°C)</p> <p>Hangeigenschap : normaal</p> <p>S. Gewicht (20°C) : ca. 0.920 (kg/liter)</p> <p>Joodgetal : ca. 105 (g jood / 100 g produkt)*</p> <p>*: tijdens verpakken</p>
Ingrediënten	<p>plantaardige olie** (zonnebloem) (95%)</p> <p>emulgator** (E322 (zonnebloem)) (2%)</p> <p>plantaardige was** (carnauba) (2%)</p> <p>Bovengenoemde percentages betreffen afgeronde getallen. Alles boven de 10% is weergegeven in veelvoud van 5.</p> <p>Onze producten voldoen aan de EU-richtlijnen.</p> <p>** Van gecontroleerde biologische teelt Skal 001619</p>
Verpakking / Netto gewicht	<p>Bag in box</p> <p>9.15 kg</p>
Opslagcondities	Opslag- en transporttemperatuur: 10-30°C. Verwerkingstemperatuur: 15-25°C.
Houdbaarheid	12 maanden
Sonneveld beschikt over de volgende certificaten. Kijk voor meer informatie www.sonneveld.com	    
Eerste versie	18-10-2018
Huidige versie	05-10-2020

Bakkerijgrondstoffen

Sonneveld Group B.V. - Rietgorsweg 1-3, 3356 LJ Papendrecht - Nederland
Tel: +31 (0)78 6442525 - info@sonneveld.com - www.sonneveld.com

Artikelnaam	BIO RELEASE (NL-BIO-01)		
Artikelnummer	073819100915		
Analyse	<u>TOTAAL VET GEHALTE</u>	<u>99.6 %</u>	
	Verzadigde vetzuren		10.82
	Enkelvoudig onverzadigde vetzuren		27.20
	Meervoudig onverzadigde vetzuren		59.64
	- waarvan linolzuur		0.00
	Wassen		1.93
	Overige vetstoffen		0.00
	- waarvan cholesterol		0.00
	-> Dierlijke vetstoffen		0.00
	-> Plantaardige vetstoffen		99.64
	transvetzuren		<=1%
	=> SMB		0.00
	<u>TOTAAL EIWIT GEHALTE</u>	<u>0.0 %</u>	
	-> Dierlijke eiwitten		0.00
	-> Plantaardige eiwitten		0.00
	=> Stikstof factor Kjeldahl		
	<u>TOTAAL KOOLHYDRAAT GEHALTE</u>	<u>0.2 %</u>	
	Monosaccharide		0.00
	Disaccharide		0.00
	- waarvan reducerend		0.00
	- waarvan lactose		0.00
	Oligosaccharide		0.00
	Polysaccharide		0.00
	Overige koolhydraten		0.20
	- waarvan polyolen		0.00
	<u>TOTAAL VOEDINGSVEZEL GEHALTE</u>	<u>0.0 %</u>	
	<u>TOTAAL WATER GEHALTE</u>	<u>0.0 %</u>	
	<u>TOTAAL ZUREN EN ZOUTEN GEHALTE</u>	<u>0.1 %</u>	
	Zout-gehalte (=Natrium x 2,5)		0.00
	Calcium-gehalte		0.00
	As-gehalte		0.12
	Toegevoegd zout		0.00
	<u>TOTALE HOEVEELHEID</u>	<u>100 %</u>	
	Verbrandingswaarde per 100 gram		3690.3 kJ / 897.6 kCal
<p>Gegevens zijn berekend volgens de Warenwet. Fluctuaties als gevolg van natuurlijke schommelingen van grondstoffen kunnen optreden. Bovenstaande gegevens zijn afkomstig van de vastgestelde productreceptuur en de specificaties van de afzonderlijke ingrediënten zoals die met de desbetreffende producent zijn overeengekomen. De product- en etiketterings-informatie kan wijzigen als de samenstelling van het product wijzigt.</p>			
Eerste versie	18-10-2018		
Huidige versie	05-10-2020		

ALLERGENEN INFORMATIE

Pagina 1 van 1

Artikelnaam	BIO RELEASE (NL-BIO-01)		
Artikelnummer	073819100915		
Allergenen volgens EU richtlijn	In receptuur	Contaminatie vanuit grondstof en/of productielijn	In fabriek
Gluten	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Tarwe (zoals spelt en khorasantarwe)	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Rogge	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Gerst	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Haver	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Schaaldieren	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Ei	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Vis	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Pinda	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Soja	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Melk (inclusief lactose)	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten en macadamianoten)	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Selderij	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Mosterd	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Sesamzaad	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Sulfiet (> 10 mg/kg)	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Lupine	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Weekdieren	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Eerste versie	18-10-2018		
Huidige versie	05-10-2020		

GGO INFORMATIE

Pagina 1 van 2

Aangaande ingrediënten afkomstig van soja en mais, additieven en aroma's

Artikelnaam	BIO RELEASE (NL-BIO-01)		
Artikelnummer	073819100915		
Codering	Status G = GGO P = PCR-negatief I = IP - = geen van bovenstaanden	GGO declaratie + = GGO-declaratie - = geen GGO-declaratie	
		<u>Status</u>	<u>GGO</u>
Ingrediënten van soja-oorsprong	<u>Soja - ingrediënten met eiwit</u>		
	Sojabloem	-	-
	Sojabonen, -stukjes, -zemelen, e.d.	-	-
	<u>Soja - ingrediënten zonder eiwit</u>		
	Geraffineerde sojaolie	-	-
Ingrediënten van mais-oorsprong	<u>Mais - ingrediënten met eiwit</u>		
	Maisgries, -bloem	-	-
	Natief maiszetmeel	-	-
	Fysisch gemodificeerd maiszetmeel	-	-
	<u>Mais - ingrediënten zonder eiwit</u>		
	Geraffineerde maisolie	-	-
	Zetmeel hydrolysaat	-	-
	Maltodextrine	-	-
	Dextrose	-	-
	Glucosestroop	-	-
Additieven en aroma's	<u>Additieven aromas</u>		
	Emulgator (Additief)	-	-
	Chem.gemod.zetmeel	-	-
	Overige (Additief)	-	-
	Aroma	-	-
	<u>Additieven als processing aid *</u>		
Overige (Processing aid)	-	-	

Bakkerijgrondstoffen

vervolg GGO INFORMATIE

Pagina 2 van 2

Aangaande ingrediënten afkomstig van soja en mais, additieven en aroma's

Identity Preserved: garandeert middels certificaat de non-GGO status van het gewas waaruit ingrediënt, additief of aroma geproduceerd wordt.	
Declaratie GGO: advies voor additionele declaratie op eindproduct volgens (EC) 1829/2003.	
* Processing aids vallen buiten Verordening (EC) 1829/2003 en behoeven derhalve geen additionele declaratie.	
Referentie: Verordening (EC) Nr. 1829/2003 van het Europees Parlement en van de Council van 22 September 2003 betreffende genetisch gemodificeerd voedsel en diervoeders. Verordening (EC) Nr. 1830/2003 van het Europees Parlement en van de Council van 22 September 2003 betreffende de traceability en etikettering van genetisch gemodificeerde organismen en de traceability van voedsel en diervoeder producten geproduceerd uit genetisch gemodificeerde organismen en ter verandering van Richtlijn 2001/18/EC.	
Bovenstaande gegevens zijn afkomstig van de vastgestelde productreceptuur en de specificaties van de afzonderlijke ingrediënten zoals die met de desbetreffende producent zijn overeengekomen.	
Aan deze informatie kunnen geen rechten ontleend worden, zij wordt door Sonneveld Group B.V. vrijblijvend verstrekt.	
Bovengenoemde informatie kan wijzigen als de samenstelling van het product wijzigt.	
Eerste versie	18-10-2018
Huidige versie	05-10-2020

LAND VAN HERKOMST

Pagina 1 van 1

Artikelnaam	BIO RELEASE (NL-BIO-01)
Artikelnummer	073819100915
Omschrijving/ toepassing	Lossingsmiddel voor bakvormen en bakplaten
Werkwijze / dosering	Dosering is afhankelijk van het te lossen product en het materiaal van de bakvorm.
Fysische kenmerken	Droge stof 100% Vloeibaar Geel van kleur Viscositeit (20°C) :ca. 130 (mPas) Rookpunt : ca. 235 (°C) PO-waarde (max) : 5 (meq O2/kg produkt) * Kiemgetal (max) : 1000 (kve na 48 uur bij 30°C) Hangeigenschap : normaal S. Gewicht (20°C) : ca. 0.920 (kg/liter) Joodgetal : ca. 105 (g jood / 100 g produkt)* *: tijdens verpakken
Ingrediënten (incl. land van herkomst)	plantaardige olie** (België) emulgator** (China) plantaardige was** (Brazilië) ** Van gecontroleerde biologische teelt Skal 001619
Verpakking / Netto gewicht	Bag in box 9.15 kg
Opslagcondities	Opslag- en transporttemperatuur: 10-30°C. Verwerkingstemperatuur: 15-25°C.
Houdbaarheid	12 maanden
Sonneveld beschikt over de volgende certificaten. Kijk voor meer informatie www.sonneveld.com	    
Eerste versie	18-10-2018
Huidige versie	05-10-2020

Bakkerijgrondstoffen