



Productspecificatie



Uit het goede het beste bakken!

Leverancier:	KOMPLET Benelux GmbH & Co. KG
Adres:	Lampertskaul 10 9952 DRINKLANGE
Tel.:	00352/997639
Fax:	00352-978024
Internet:	http://www.kompletbenelux.com/ info@kompletbenelux.com
Noodgevalnr: (24 uur)	0474/179766 Let op : dit nummer is enkel te gebruiken in noodgevallen/crisissituaties en dient niet om ons te contacteren buiten de kantooruren. Voor overige vragen zijn onze medewerkers tijdens de kantooruren bereikbaar via onze centrale.
Wij garanderen dat de door ons geleverde goederen en verpakkingen voldoen aan de geldende Duitse en EU-wetgeving, en in het bijzonder aan de richtlijnen van de Duitse voedselcode, en dat zij in onberispelijke omstandigheden alsook met de vereiste zorgvuldigheid en mits toepassing van de nodige hygiëne- en kwaliteitscontroles geproduceerd en behandeld werden.	

1) Product

Productnaam:	BRANDMIX + EI
Art.-Nr.:	15122.01
EAN Nr.:	4025914000805
Productomschrijving:	Mengeling voor het maken van soezendeeg



Productspecificatie

Recept:
KOMPLET Brandmix+ Ei 1.000 g
KOMPLET Backing Poeder 10 g
Water (30 °C) 1.800 g
Eieren 400 g
KOMPLET Plantaardige Olie 400 g

Bereiding:
Meng KOMPLET Brandmix + Ei, water, eieren en KOMPLET Backing Poeder met vlinder. Voeg vervolgens de KOMPLET Plantaardige Olie toe. 3 minuten op hoge snelheid opkloppen. Gewenste vormen dressereren op licht ingevette bakplaten.

Baktijd:
Oven: 230°C gedurende 35 tot 45 min. (afhankelijk van de grootte).
Met weinig stoom.
Na 5 min. sleutel openen.

Rotatief: 210° gedurende 35 tot 45 min. (afhankelijk van de grootte).
Met weinig stoom.
Na 5 min. sleutel openen.

2) Verpakking

Verpakkingsgewicht [kg]:	10
Soort verpakking/ verpakkingsmateriaal:	papieren zak
Afmeting verpakking [cm]:	35.5x27.5x12.5
Aantal/pallet:	50
Verpakking/laag:	7 verpakkingen/laag + 1 laag met 8 verpakkingseenheden
Lotnummer:	voortlopend nummer uit ERP systeem

Wij bevestigen hierbij graag dat alle geleverde verpakkingen of voorwerpen voldoen aan de normen van de voedselwetgeving en geschikt zijn om met voedsel in contact te komen en voor het beoogde gebruik. De materialen geven geen stoffen vrij die de gezondheid in gevaar kunnen brengen of afbreuk doen aan het voedsel.

Traceerbaarheid:

De vereisten van Verordening (EU) nr. 178/2002 worden in ons bedrijf uitgevoerd. Als basis voor deze Verordening zijn alle verpakkingen met een lotnummer en houdbaarheidsdatum voorzien. Verder hebben alle producten een EAN 128, die samengesteld is uit de EAN (DB01), het lotnummer (DB10) en de houdbaarheidsdatum (DB15).

3) Transport en opslagconditie

Houdbaarheidsdatum [dagen]:	273
Transportcondities:	Koel, droog en vakkundig
Opslagcondities:	Koel, droog en vakkundig



Productspecificatie

4) Ingrediënten / Allergenen

Samenstelling: zetmeel, **eipoeder** (ongeveer 21,4%), **tarwebloem**, plantaardige olie en vetten (palm, koolzaad), **tarwezetmeel**, gemodificeerd zetmeel, **melkeiwit**, mager **melkpoeder**, glucosesiroop, emulgator(en): E 471, **E322 (soja)**; rijsmiddel(en): E 450, E 575, E 500; zout

Allergenen volgens EU-richtlijn:		Volgens recept
1	glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen	<input checked="" type="checkbox"/>
2	schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	<input type="checkbox"/>
3	eieren en producten op basis van eieren	<input checked="" type="checkbox"/>
4	vis en producten op basis van vis	<input type="checkbox"/>
5	aardnoten en producten op basis van aardnoten	<input type="checkbox"/>
6	soja en producten op basis van soja	<input checked="" type="checkbox"/>
7	melk en producten op basis van melk	<input checked="" type="checkbox"/>
8	noten en producten op basis van noten	<input type="checkbox"/>
9	selderij en producten op basis van selderij	<input type="checkbox"/>
10	mosterd en producten op basis van mosterd	<input type="checkbox"/>
11	sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	<input type="checkbox"/>
12	zwaveldioxide en sulfieten >10mg/kg 0.10mg/L, als SO ₂	<input type="checkbox"/>
13	lupine en producten op basis van lupine	<input type="checkbox"/>
14	weekdieren en producten op basis van weekdieren	<input type="checkbox"/>
15	otros	<input type="checkbox"/>

Kan sporen bevatten van: noten

5) Sensorische kenmerken

Uitzicht/Kleur:	lichtgeel poelder
Smaak/reuk:	naar meel, naar ei



Productspecificatie

6) Voedingsinformatie / Voedingswaarden

Voedingswaarden [in gram per 100g - berekend]:Mix	Geschikt voor: voedingspatroon
Energie 1.963 / 469	<input checked="" type="checkbox"/> vegetarisch
Vet 19,1	<input type="checkbox"/> veganistisch
- waarvan verzadigde vetzuren 7,4	<input type="checkbox"/> kosher
Koolhydraten 56,1	<input type="checkbox"/> halal
- waarvan suiker 1,5	
Voedingsvezels 0,7	
Eiwit 17,5	
Zout 1,53	
Deze waarden zijn indicatief. Omdat dit natuurlijke producten zijn, kunnen fluctuaties optreden.	Alleen geldig voor het artikel zonder verdere bewerking! Verder geldig voor de bereide producten, als de toegevoegde grondstoffen overeenkomen met het voedingspatroon.

7) Transvetzuurgehalte

Het gehalte aan transvetzuren uit plantaardige vetten in g per 100 g vet is ≤ 2 en voldoet daarmee aan EU-regelgeving 2019/649.

8) Microbiologische waarden

(DGHM voor meel van granen)

	Richtwaarden [KbE/g]	Waarschuwingsw. [KbE/g]
Aeroob mesofiel kiemgetal [30°C]	1000000	---
Escherichia Coli	10	100
Coagulase-positieve stafylokokken	100	1000
Bacillus cereus	100	1000
Sporen van sulfietreducerende Clostridia	100	1000
Salmonella / 25g	---	nicht nachweisbar
Schimmels	10000	---

9) Residuen, verontreinigers en schadelijke stoffen

De wettelijk richt- en maximumvoorwaarden voor verontreinigingen, zware metalen, residuen en mycotoxinen worden nageleefd. Daarbij wordt aan de eisen die in het Duitse en Europese recht zijn geregeld voldaan met hun actuele uitbreidingen en wijzigingen.



Productspecificatie

10) Risico op vreemde voorwerpen

Omdat het in ons eigen belang is, om de beste kwaliteit van de producten te garanderen, hebben we in ons HACCP-concept verschillende systemen voorzien om het risico op vreemde voorwerpen te verkleinen of dit gevaar zo veel mogelijk uit te sluiten (permanente magneten, schermen, metaaldetectoren). De systemen omvatten alle productgroepen evenals de productielijnen en dienen ter zelfcontrole.

Alle apparaten (permanente magneten, schermen, metaaldetectoren) worden op regelmatige tijdstippen, die in het kader van het HACCP concept gedefinieerd werden, op hun functionaliteit gecontroleerd om zeker te zijn dat ze daadwerkelijk functioneren.

In ons bedrijf gelden interne voorschriften, die het sieraadverbod, gepaste werkkledij, de basisprincipes inzake persoonlijke hygiëne, alsook correct gedrag op het werk (eet- en drinkverbod) regelen.

Onze medewerkers worden regelmatig bijgeschoold en bewust gemaakt van de hygiëneproblematiek en het risico op vreemde voorwerpen.

In de productie wordt geen houten gereedschap gebruikt. Die voor de productie benodigde gereedschappen worden op bepaalde plaatsen opgeslagen, zodat ze niet op kwetsbare plaatsen liggen.

Door het invoeren van een glasprocedure in ons bedrijf werd de basis gelegd voor het vermijden van glas als vreemd voorwerp.

11) GMO-status

Er wordt bevestigd dat bij dit product, zoals gedefinieerd in Verordening (EG) nr. 1829/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 22 september 2003 inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders, en Verordening (EG) nr. 1830/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 22 september 2003 inzake de traceerbaarheid en etikettering van genetisch gemodificeerde organismen en de traceerbaarheid van met genetisch gemodificeerde organismen en geproduceerde levensmiddelen en diervoeders, geen genetisch gemodificeerde grondstoffen gebruikt worden en geen producten die niet uit genetisch gemodificeerde organismen bestaan en deze ook niet bevatten. Dit geldt voor alle gebruikte grondstoffen, inclusief additieven en smaakstoffen.

12) Ioniserende stralen

Hierbij bevestigen wij dat noch de goederen zelf noch hun uitgangsmateriaal met ioniserende straling zijn behandeld.

13) Nanotechnologie

Wij verklaren hierbij dat noch het product zelf noch de gebruikte grondstoffen volgens de huidige kennis zijn geproduceerd met behulp van nanotechnologie.

Onze informatie over de verwerkings- en toepassingsmogelijkheden van het product en procedures, ons technisch advies en andere informatie worden naar beste weten verstrekt, maar zijn vrijblijvend. Ze beletten u niet de producten die wij leveren zelf te testen voor hun geschiktheid voor de beoogde procedures en doeleinden.

Deze specificatie is niet onderhevig aan enige actieve veranderingsservice.

Alle informatie is geldig voor vandaag en kan veranderen afhankelijk van de grondstoffen die we beschikbaar hebben.

Deze specificatie is elektronisch gemaakt en is geldig zonder een handtekening.

Drukdatum: 03.03.2022

Gemaakt op: 03.03.2022	Laat los op: 03.03.2022	Vertaling: 3
---------------------------	----------------------------	-----------------