

Bake-Performance
Industrieweg zuid 1420
ZONHOVEN (België)
+32-11392002

Algemeen alarmnummer	0032-497543475
Email adres	massoelsh@bake-performance.be
Quality Assurance contactpersoon	Hendrik Massoels
Commercieel contactpersoon	Hendrik Massoels
Algemene disclaimer	
Overige leveranciersinformatie	Industrieweg-Zuid 1307-1420 B-3520 Zonhoven België

Locaties

Code	Naam productielocatie	Alarmnummer	Contactpersoon	Adres productielocatie	Plaats	EG erkenningsnummer	GLN-code	Land
3520	Zonhoven	0032-497543475	Hendrik Massoels	Industrieweg-Zuid 1420	3520 Zonhoven			België

Certificaat	Certificaatnummer	Geldig vanaf	Geldig t/m	Toelichting
IFS Food – Higher level	CERT-460-2005-AIFS-BEL-ACCREDIA	21-04-2022	17-06-2023	

Productspecificatie

Artikelnaam:	Elite licht mgr 100 % ZZ 25 kg		
Declaratiennaam:	Meergranenmix		
ID nummer van de leverancier van de specificatie	1774750071		
Producent / laatste bewerker:	Bake-Performance		
Artikelnummer:	701-0301		
Versienummer:	1		
Ingangsdatum (dd-mm-yyyy):	08-02-2023	Einddatum (dd-mm-yyyy)	08-02-2026
Validatiedatum:	08-02-2023	Gevalideerd door:	Joyce Koot
EG erkenningsnummer:			
Soortelijke massa (kg/dm ³):	0,700		
Stuksgewicht (kg/stuk):	0,000 (0 g/stuk)		
Geschikt voor volkoren:	Niet ingevuld		

Interne informatie

Meergranenmix

Informatie voor de afnemer

Meergranenmix

Productomschrijving

Meergranenmix

Dosering

Meergranenmix

Disclaimer

Meergranenmix

Gebruiksaanwijzing:

Doseren volgens voorschrift

Algemene opmerking bij gebruik: Meergranenmix 100 % zonder zout

Verpakkingen**Zak 25 Kilogram**

Primaire verpakking

Vorm	Inhoud	Eenheid	Materiaal	Afmeting	EANcode	CE	e-teken
Zak	25	Kilogram	papier	60x45x15		Nee	Nee
Claim				Opmerking			
Papieren Bake-Performance zak.							

Geen secundaire verpakking aanwezig

Ladingdrager

Type ladingdrager

CHEP pallet 100 x 120 cm

Gewicht ladingdrager + lading (kg)

1020

Ladinghoogte in cm

160

Aantal colli (stuks)

40

Afdekking

Ja

Hoekbescherming

Nee

Ingrediëntendeclaratie basis

Nr.	Naam	%	Decl type	Specifieke kenmerken	Functie	Diersoort	GMO	Door-straald	Nano	Bio	Aanwezige allergenen
1	tarwebloem		IGT				Nee	Nee	Nee	Nee	Tarwe (zoals baktarwe, spelt, khorasantarwe)
2	tarwe (geplet)		IGT				Nee	Nee	Nee	Nee	Tarwe (zoals baktarwe, spelt, khorasantarwe)
3	zonnebloempitten		IGT	zonnebloempitten			Nee	Nee	Nee	Nee	
4	havervlokken		IGT	haver			Nee	Nee	Nee	Nee	Haver
5	lijnzaad		IGT	lijnzaad			Nee	Nee	Nee	Nee	
6	tarwegluten		IGT	tarwe; Poeder			Nee	Nee	Nee	Nee	Tarwe (zoals baktarwe, spelt, khorasantarwe)
7	tarwezemelen		IGT				Nee	Nee	Nee	Nee	Tarwe (zoals baktarwe, spelt, khorasantarwe)
8	sojagrits		IGT	soja			Nee	Nee	Nee	Nee	Soja
9	gerstevlokken		IGT	gerst			Nee	Nee	Nee	Nee	Gerst
10	roggemeel		IGT	rogge			Nee	Nee	Nee	Nee	Rogge
11	gerstemout (gebrand)		IGT	gerst; Poeder			Nee	Nee	Nee	Nee	Gerst
12	vlozaadvezel		IGT				Nee	Nee	Nee	Nee	
13	E472e (mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur)		IGT		emulgator		Nee	Nee	Nee	Nee	
14	enzymen		IGT	tarwe; Poeder			Nee	Nee	Nee	Nee	Tarwe (zoals baktarwe, spelt, khorasantarwe)
15	E300 (ascorbinezuur)		IGT		meelverbeteraar		Nee	Nee	Nee	Nee	

Ingrediëntendeclaratie aanvullend

Nr.	Naam	Vocht %	Vet %	Vet type	Landen van geografische oorsprong	Land van laatste be- /verwerking	Hoev. vers product (g/100g)	Graan in meel bestand-deel
1	tarwebloem	12			Duitsland			Ja
2	tarwe (geplet)				Duitsland			Ja
3	zonnebloempitten	12				Bulgarije		Nee
4	havervlokken	14				België		Ja
5	lijnzaad	12				Pakistan		Nee
6	tarwegluten	14				Frankrijk		Nee
7	tarwezemelen	15			Duitsland			Ja
8	sojagrits	12				Nederland		Nee
9	gerstevlokken	14				België		Ja
10	roggemeel	14				Nederland		Ja
11	gerstemout (gebrand)	12				Europese Gemeenschap		Ja
12	vlozaadvezel							Nee
13	E472e (mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur)					Nederland		Nee
14	enzymen	14				Frankrijk		Nee
15	E300 (ascorbinezuur)				China			Nee

Voedingswaarden

Omschrijving	Waarde	Eenheid	Methode
Energie	1541	kJ/100g	Berekening
Energie	367	kcal/100g	Berekening
Vet, totaal	5,6	g/100g	Berekening
Verzadigde vetzuren	0,8	g/100g	Berekening
Enkelvoudig onverzadigde vetzuren	1,0	g/100g	Berekening
Meervoudig onverzadigde vetzuren	3,0	g/100g	Berekening
Transvetzuren	0,000	g/100g	Berekening
Koolhydraten	60,1	g/100g	Berekening
Suiker	1,6	g/100g	Berekening
Polyolen	0,0	g/100g	Berekening
Zetmeel	0,0	g/100g	Berekening
Voedingsvezel, totaal	7,6	g/100g	Berekening
Eiwit	14,8	g/100g	Berekening
Natrium	11,2	mg/100g	Berekening
Zout	28,0	mg/100g	Berekening
Water/Vocht	13,0	g/100g	Berekening
Alcohol (ethanol)	0,0	g/100g	Berekening
Organische zuren	0,0	g/100g	Berekening
Salatrim (vetvervanger)	0,0	g/100g	Berekening
Erythritol		g/100g	

Claims

Type	Code	Omschrijving
------	------	--------------

Wettelijke allergenen

Allergenen volgens EU verordening 1169/2011	In receptuur	Hoev. allergeen eiwit (g/100 g)	Via kruiscontaminatie	Verdeling	Hoev. allergeen eiwit (ppm)	Gewicht (g)	% allergeen eiwit
Gluten bevattende granen	Aanwezig						
Tarwe (zoals baktarwe, spelt, khorasantarwe)	Aanwezig						
Rogge	Aanwezig						
Gerst	Aanwezig						
Haver	Aanwezig						
Schaaldieren	Afwezig		Afwezig				
Ei	Afwezig		Risico kruisbesmetting				
Vis	Afwezig		Afwezig				
Pinda	Afwezig		Afwezig				
Soja	Aanwezig						
Melk (inclusief lactose)	Afwezig		Risico kruisbesmetting				
Noten	Afwezig		Afwezig				
Amandelen	Afwezig		Afwezig				
Hazelnoten	Afwezig		Risico kruisbesmetting				
Walnoten	Afwezig		Afwezig				
Cashewnoten	Afwezig		Afwezig				
Pecannoten	Afwezig		Afwezig				
Paranoten	Afwezig		Afwezig				
Pistachenoten	Afwezig		Afwezig				
Macadamianoten	Afwezig		Afwezig				
Selderij	Afwezig		Risico kruisbesmetting				
Mosterd	Afwezig		Risico kruisbesmetting				
Sesamzaad	Afwezig		Risico kruisbesmetting				
Sulfiet	Afwezig		Afwezig				
Lupine	Afwezig		Risico kruisbesmetting				
Weekdieren	Afwezig		Afwezig				

Allergenenclaim

Levensovertuigingkenmerken

Dieetproduct	Nee
Veganistisch	Nee
Vegetarisch	Ja
Biologisch	Nee
Biologisch-dynamisch / Demeter-keurmerk	
Halal	Nee
Kosher	Nee
Zonder rundvlees	Ja
Zonder varkensvlees	Ja
UTZ cacao	
UTZ koffie	
UTZ thee	
UTZ hazelnoten	
RTRS soja	
RSPO Mass Balance (MB)	
RSPO Segregated (SG)	
RSPO Identity Preserved (IP)	

Sensorische kenmerken

Sensorisch kenmerk	Waarde
Geur	eigen aan granen, zaden
Kleur	Beige, witte en gele delen

Fysisch-chemische kenmerken

Fysisch/chemisch kenmerk	Waarde	Eenheid	Methode	Toelichting
DON (Deoxynivalenol)	<750	µg/kg	HPLC fluo	
Drogestof	87	%	vochtmeting	

Microbiologische kenmerken

Kenmerk	Waarde	Eenheid	Methode	Moment
Aeroob kiemgetal	<1000000	KVE/g	iso 4833 B	Bij afleveren
Escherichia coli	<10	KVE/g		Bij afleveren
Staphylococcus aureus	<100	KVE/g		Bij afleveren
Bacillus cereus	<100	KVE/g	labo	Bij afleveren
Enterobacteriaceae	<100000	KVE/g	iso 21528-2	Bij afleveren
Gisten en schimmels	<1000	KVE/g		Bij afleveren
Salmonella	afwezig	in 25 gram	iso 4833	Bij afleveren

Procesgegevens

Gezeefd	Ja		
	Deeltjesgrootte in mm		10
	Toelichting		
Doorstraald	Nee		
Ontdoid	Nee		
Metaal detectie	Ja		
	Toelichting		
	Deeltjesgrootte voor Fe in mm		2,50
	Deeltjesgrootte voor non-Fe in mm		4
	Deeltjesgrootte voor RVS in mm		3,50
	RVS		316

Andere detectievormen

Houdbaarheidsgegevens

Tijdseenheid houdbaarheidsdatum	Maand
Minimale houdbaarheid na productie	6
Minimale houdbaarheid na afleveren	5
Bewaarconditie	Koel, droog, donker
Minimum temperatuur °C	5
Maximum temperatuur °C	25
Toelichting bewaarconditie	ideaal 15°C droog en niet in direct zonlicht
Bewaarconditie tijdens transport	2° tot max 25°C
Bewaaradvies voor consument	nvt
Verpakt onder beschermende atmosfeer	Nee