



Productspecificatie : **Happy Mix Crousty ZZ**

1. LEVERANCIERSGEGEVENS

Productieadres : PANIFLOWER
WESTKAAI 1
2170 MERKSEM

Telefoonnummer : + 32 3 641 90 20

Faxnummer : + 32 3 641 90 30

e-mail : info@paniflower.be

Contactpersoon : Commercieel D. Neel d.neel@paniflower.be
Kwaliteit M. Hoefmans MHFM@paniflower.be
R&D J.M. De Vogelaere jmdv@paniflower.be

2. PRODUCTGEGEVENS

Productomschrijving : Halffabricaat, Happy Mix Crousty ZZ is het product verkregen door vermalen van tarwekorrels en verdere vermenging met andere granen en zaden. Het product is bestemd voor menselijke consumptie.

Artikelnummer: bulk: 2108
Papieren zakken 25 kg: 210801

3. INGREDIËNTENLIJST

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

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

** bestaande uit rogge, zonnebloempitten, bruin lijnzaad, pompoenpitten, gierst, maïs.

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



Productspecificatie : **Happy Mix Crousty ZZ**

4. FYSISCHE KARAKTERISTIEKEN

Versrijpingsvorm	:	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	1563	kJ	371	kcal
Vetten	8,2	g		
<i>Waarvan</i>				
<i>Verzadigde vetzuren</i>	1,69	g		
<i>Enkelvoudig onverzadigde vetzuren</i>	1,80	g		
<i>Meervoudig onverzadigde vetzuren</i>	4,39	g		
Koolhydraten	56,5	g		
<i>Waarvan</i>				
<i>Suikers</i>	2,1	g		
Vezels	5,1	g		
Eiwitten (Nx6.25)	15,8	g		
Zout	< 0,01	g		
Vocht	13,5	g		
As	1,33	g		

6. VERPAKKING EN OPSLAG

Type	:	In bulk of verpakt in papieren zakken van 25 kg 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

Productspecificatie : **Happy Mix Crousty ZZ**

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	06/22
Allergenenlijst Happy Mix Crousty ZZ	06/22
Beheersing productveiligheid en hygiëne	01/23

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.

11. AKKOORD

Leverancier :	PANIFLOWER NV
Naam :	JEAN MARIE DE VOGELAERE
Functie :	R&D VERANTWOORDELIJKE
Datum :	06/03/2023
Handtekening :	



ALLERGENEN Happy Mix Crousty ZZ

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	Zwavel dioxide 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	-	-	-
	Wortel	-	-	-

ALLERGENEN Happy Mix Crousty ZZ

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.