



Productspecificatie : **Santo 75**

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 C. Dumont cdmn@paniflower.be
Kwaliteit M. Hoefmans MHFM@paniflower.be
R&D J.M. De Vogelaere jmdv@paniflower.be
Specificaties E. Gheysens specificaties@paniflower.be

2. PRODUCTGEGEVENS

Productomschrijving : Halffabricaat, Santo 75 is het product verkregen door vermalen van tarwekorrels en is bestemd voor menselijke consumptie.

Artikelnummer: bulk: 6301
papieren zakken 25 kg: 630101

3. INGREDIËNTENLIJST

Ingrediëntencode	Samenstelling (%)	Herkomst **	E-nummer
Tarwe	0 - 100	Europa (vnl. Frankrijk en Duitsland)	NVT
Meelverbeteraar	0 – 0.005 *	China	E300
Enzym	0 – 0.01 *	Frankrijk / België	NVT
Emulgator	0 – 1	Europa	E322
Dextrose	0 – 1	Nederland	NVT

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

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

4. FYSISCH KARAKTERISTIEKEN

Versijningsvorm : gemalen tarwe
Percentage droge stof : ca 85 %
Kleur : natuurlijke meel- en zemelenkleur
Geur/smaak : weinig uitgesproken geur en smaak
Zuiverheid : er mogen geen onzuiverheden aanwezig zijn
Stortdichtheid (kg/m³) : ca 550



Productspecificatie : **Santo 75**

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

Energie	1383	kJ	327	kcal
Vetten	0,7	g		
Waarvan				
<i>Verzadigde vetzuren</i>	0,43	g		
<i>Enkelvoudig onverzadigde vetzuren</i>	0,23	g		
<i>Meervoudig onverzadigde vetzuren</i>	1,08	g		
Koolhydraten	61,1	g		
Waarvan				
<i>Suikers</i>	1,3	g		
Vezels	8,8	g		
Eiwitten (Nx6.25)	12,3	g		
Zout	< 0,01	g		
Vocht	15	g		
As	1,1	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

8. CHEMISCHE EN RHEOLOGISCHE GEGEVENS

Vochtgehalte (%)	:	max. 15.5 *
Eiwitgehalte (Nx5.7) (%DS) **	:	11 – 12.5 *

* waarden op de bloemfractie

** gemeten met NIR



Productspecificatie : **Santo 75**

9. ALGEMENE KENMERKEN

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

10. BIJLAGEN

	Editie
GMO verklaring	06/22
Allergenenlijst Tarwemeel PZ	07/23
Allergenenlijst Tarwemeel bulk	07/23
Beheersing productveiligheid en hygiëne	01/23

11. 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.

12. AKKOORD

Leverancier :	PANIFLOWER NV
Naam :	JEAN MARIE DE VOGELAERE
Functie :	R&D VERANTWOORDELIJKE
Datum :	25/08/2023
Handtekening :	

GMO VERKLARING

Hierbij verklaren wij dat Paniflower NV geen gebruik maakt 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.

Jean-Marie De Vogelaere
Verantwoordelijke Kwaliteit en R&D

ALLERGENEN Tarwemeel PZ 25 kg

WETTELIJKE ALLERGENEN (volgens Verordening EU 1169/2011)

Ja: + / Nee: -

		Aanwezig volgens recept	Aanwezig op dezelfde productiestroom	Risico op kruisbesmetting*
1	Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen:	+	+	+
	• Tarwe (incl. spelt en khorasantarwe (khamut))	+	+	+
	• 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	-	-	-

* PAL verplicht, risico-analyse volgens VITAL 3.1

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 CP, monitoring en corrigerende maatregelen staat beschreven in het HACCP-handboek van Paniflower NV.

Algemeen

Paniflower is FCA, Autocontrolelegids, 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 Paniflower 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 Paniflower-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 van de moederkorensclerotien.

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.

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 halffabricaten 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. Paniflower 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 Paniflower wordt hout zoveel mogelijk geweerd.

Chemicaliën

Chemicaliën zijn ten allen tijde geïdentificeerd en worden gecontroleerd bewaard (de aangebroken middelen bevinden zich enkel op plaats van gebruik, stockproducten bevinden zich in de gesloten opslagruimte chemische middelen).

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; 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.



BEHEERSING HYGIENE EN PRODUCTVEILIGHEID

Food fraude

Er wordt een risico analyse uitgevoerd op basis van de leveranciersbeoordeling, dit in combinatie met de categorie van het product.

Deze risicoanalyse wordt dan op zijn beurt verder gecombineerd met de grondstoffen risicoanalyse (Riskplaza). Op basis hiervan wordt er beslist of er voor een bepaalde grondstof/leverancier combinatie extra documenten nodig zijn.