

PARISIENNE 12,5-680

Beschrijving

Artikelnummer	Bulk	101441
	Zak	10144125
Gamma	Varia wit	
Omschrijving	Tarwebloem, verkregen na maling van geselecteerde granen, zifting en mengeling.	

Ingrediënten

Tarwebloem, **Tarwegluten**, Emulgator: E471, E472e, **Moutbloem**, Enzymen : amylase (**tarwe**), xylanase (**tarwe**), lipase (**tarwe**), Antioxidant : Ascorbinezuur E300

Specificaties*

Uitzicht	Fijn poeder
Kleur	Wit
Geur	Neutraal

* De specificaties kunnen in functie van de oogst veranderen

Physico-chemische eigenschappen

Vochtgehalte	15,5	% max
Asgehalte op d.s.	0,68	% max
Eiwit op d.s. (Nx5,7)	12,5	% min
Hagberg	> 220	sec

Microbiologische eigenschappen

	M	Methode
Totaal kiemgetal	< 1.000.000 / g	NF EN ISO 4833-1
Schimmels	< 10.000 / g	NF V08-036
Escherichia coli	< 100 /g	NF ISO 16649-2
Bacillus cereus	< 1000 /g	AES 10/10-07/10
Staphylococcus coagulase+	< 100 /g	NF EN ISO 6888-2
ASR	< 500 /g	NF V08-061
Salmonella	Afwezig / 25g	BIO 12/32-10/11

Gemiddelde voedingswaarde per 100 g product

Energetische waarde	1445	kcal
Energetische waarde	341	kJ
Vetten	1,7	g
- Verzadigde vetzuren	0,33	g
Koolhydraten	67,9	g
- Suiker	1,8	g
Voedingsvezels	3,2	g
Eiwitten	11,9	g
Zout	11,7	mg
Asgehalte	0,58	g
Vocht	14,7	g

Volgens EU Verordening 1169/2011. Op basis van berekening.

PARISIENNE 12,5-680

Allergenen (volgens LeDa-lijst)

Advies Allergenen: voor allergenen, inclusief glutenbevattende granen, zie ingrediënten in vet

1	Gluten	+
1.1	Tarwe	+
1.2	Rogge	?
1.3	Gerst	-
1.4	Haver	-
1.5	Spelt	?
1.6	Kamut	-
2	Schaaldieren	-
3	Ei	-
4	Vis	-
5	Pinda's	-
6	Soja	-
7	Melk	-
7.1	Lactose	-
8	Noten	-
8.1	Amandelen	-
8.2	Hazelnoot	-
8.3	Walnoten	-
8.4	Cashewnoten	-
8.5	Pecannoten	-
8.6	Paranoten	-
8.7	Pistache noten	-
8.8	Macadamia	-
9	Selderij	-
10	Mosterd	-
11	Sesam	-
12	Zwavedioxide en sulfieten (E220 - E 228) in concentraties hoger dan 10mg/kg of 10mg/l, uitgedrukt als SO ₂	-
13	Lupine	-
14	Weekdieren	-

- = vrij van

+ = bevat

? = kan bevatten

x = onbekend

Allergenen-informatie volgens EU verordening 1169/2011

PARISIENNE 12,5-680

Wetgeving / GMO verklaring

Onze producten voldoen aan de geldende Europese wetgeving wat betreft: 1830/2003, 1829/2003 en 396/2005

Het product is niet genetisch gewijzigd. De reglementering betreffende de etikettering van genetisch gewijzigde organismen van producten voor de menselijke voeding is niet van toepassing

Kwaliteitsgegevens

Certificaten

BRCGS	Ja	Inbegrepen in RiskPlaza-audit + beperkte scope	Ja
ACS (autocontrolesysteem)	Ja		

Dit product is geschikt voor

Vegetarisch	Ja		
Veganistisch	Ja		
Kosher	Ja	Certificaat	Neen
Halal	Ja	Certificaat	Neen
Coeliac	Neen		

Verpakking / Houdbaarheid / Bewaarcondities

Verpakking	Ja	Zak 25 kg netto
Houdbaarheid		THT Productie datum + 6 maanden
		Conform Europese regelgeving 1935/2004
		Koel en droog bewaren

PARISIENNE 12,5-680

Description

Code produit	Vrac	101441
	Sac	10144125
Gamme	Varia blanc	
Description	Farine obtenue après mouture de blés sélectionnés, après tamisage et mélange	

Ingrédients

Farine de **blé**, **Gluten** de **blé**, Emulsifiant: E471, E472e, Farine de **blé** malté, Enzymes : amylase (**blé**), xylanase (**blé**), lipase (**blé**) Anti-oxydant : Acide ascorbique E300

Spécifications*

Aspect	Poudre fine
Couleur	Crème
Odeur	Neutre

* Les spécifications peuvent varier en fonction de la récolte

Propriétés physico-chimiques

Humidité	15,5	% max
Cendres s.m.s.	0,68	% max
Protéines s.m.s. (Nx5,7)	12,5	% min
Hagberg	> 220	sec

Propriétés microbiologiques

	M	Méthode
Germes totaux	< 1.000.000 / g	NF EN ISO 4833-1
Moississures	< 10.000 / g	NF V08-036
Escherichia coli	< 100 /g	NF ISO 16649-2
Bacillus cereus	< 1000 /g	AES 10/10-07/10
Staphylococcus coagulase+	< 100 /g	NF EN ISO 6888-2
ASR	< 500 /g	NF V08-061
Salmonella	Absence / 25g	BIO 12/32-10/11

Valeurs Nutritionnelles moyennes pour 100g de produit

Valeur énergétique	1445	kcal
Valeur énergétique	341	kJ
Matières grasses	1,7	g
- AG saturés	0,33	g
Glucides	67,9	g
- Sucre	1,8	g
Fibres alimentaires	3,2	g
Protéines	11,9	g
Sel	11,7	mg
Cendres	0,58	g
Humidité	14,7	g

Conformément au règlement de l'UE 1169/2011. Basé sur le calcul.

PARISIENNE 12,5-680

Allergènes (selon la liste LeDa)

Conseil allergènes: pour les allergènes y compris les céréales contenant du gluten, voir les ingrédients en gras

1	Gluten	+
1.1	blé	+
1.2	Seigle	?
1.3	orge	-
1.4	avoine	-
1.5	épeautre	?
1.6	Kamut	-
2	Crustacés	-
3	Oeuf	-
4	Poisson	-
5	Cacahuètes	-
6	Soja	-
7	Lait	-
7.1	Lactose	-
8	Noix	-
8.1	Amandes	-
8.2	Noisette	-
8.3	Noix de Grenoble	-
8.4	Noix de cajou	-
8.5	Noix de pécan	-
8.6	Noix du Brésil	-
8.7	Pistache	-
8.8	Macadamia	-
9	Céleri	-
10	Moutarde	-
11	Sésame	-
12	Anhydride sulfureux et sulfites (E220 - E228) à des concentrations supérieures à 10mg/kg ou 10mg/l, exprimées en SO ₂	-
13	Lupin	-
14	Mollusques	-

- = ne contient pas

+ = contient

? = peut contenir

x = inconnu

Informations sur les allergènes selon le règlement européen 1169/2011

PARISIENNE 12,5-680

Législation / Statut GMO

Nos produits sont conformes à la législation européenne applicable concernant: 1830/2003, 1829/2003 et 396/2005

Le produit n'est pas génétiquement modifié. Les réglementations concernant l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés des produits destinés à l'alimentation humaine ne s'appliquent pas.

Informations qualité

Certificats

BRCGS	Oui	Inclus dans le Scope limité RiskPlaza-audit+	Oui
ACS (autocontrôle système)	Oui		

Ce produit convient au

Végétarien	Oui		
Végétalien	Oui		
Kosher	Oui	Certification	Non
Halal	Oui	Certification	Non
Coeliaque	Non		

Conditionnement / Durée de conservation / Conditions de stockage

Emballage	Oui	Sac 25kg net
Conservation		DLUO Date de production + 6 mois
		Conformément à la réglementation européenne 1935/2004
		Conserver au frais et au sec

PARISIENNE 12,5-680

Description

Product code	Bulk	101441
	Bag	10144125
Range	varia white	
Description	Flour obtained after grinding of selected grains, sieving and blending.	

Ingredients

Wheat flour, **Wheat gluten**, Emulsifier: E471, E472e, Malted **wheat** flour, Enzymes : amylase (**wheat**), xylanase (**wheat**), lipase (**wheat**), Antioxydant : Ascorbic acid E300

Specifications*

Appareance	Fine powder
Colour	White or light beige
Odour	Neutre

* The specifications may change depending on the harvest

Physical-chemical characteristics

Moisture	15,5	% max
Ashes on d.m;	0,68	% max
Protein on d.m. (Nx5,7)	12,5	% min
Hagberg	> 220	sec

Microbiological characteristics

	M	Methode
Total plate count	< 1.000.000 / g	NF EN ISO 4833-1
Moulds	< 10.000 / g	NF V08-036
Escherichia coli	< 100 /g	NF ISO 16649-2
Bacillus cereus	< 1000 /g	AES 10/10-07/10
Staphylococcus coagulase+	< 100 /g	NF EN ISO 6888-2
ASR	< 500 /g	NF V08-061
Salmonella	Absence / 25g	BIO 12/32-10/11

Average nutritional data for 100 g product

Energy value	1445	kcal
Energy value	341	kJ
Fats	1,7	g
- Saturated fatty acids	0,33	g
Carbohydrates	67,9	g
- Sugars	1,8	g
Dietary fiber	3,2	g
Protein	11,9	g
Salt	11,7	mg
Ashes	0,58	g
Moisture	14,7	g

According EU Regulation 1169/2011. Based on calculation.

PARISIENNE 12,5-680

Allergens (according LeDa-list)

Allergens advice: for allergens, including gluten-containing grains, see ingredients in fat

1	Gluten	+
1.1	Wheat	+
1.2	Rye	?
1.3	Barley	-
1.4	Oats	-
1.5	Spelt	?
1.6	Kamut	-
2	Shellfish	-
3	Egg	-
4	Fish	-
5	Peanuts	-
6	Soy	-
7	Milk	-
7.1	Lactose	-
8	Nuts	-
8.1	Almonds	-
8.2	Hazelnut	-
8.3	Walnuts	-
8.4	Cashews	-
8.5	Pecans	-
8.6	Brazil nuts	-
8.7	Pistachio nuts	-
8.8	Macadamia / Queensland noten	-
9	Celery	-
10	Mustard	-
11	Sesame	-
12	Sulfur dioxide and sulphites (E220 - E228) in concentrations higher than 10mg/kg or 10mg/l, expressed as SO ₂	-
13	Lupine	-
14	Molluscs	-

- = free from

+ = contains

? = may contain

x = unknown

Allergen information according to EU regulation 1169/2011

PARISIENNE 12,5-680

Legislation / GMO statement

Our products comply with the European legislation regarding: 1830/2003, 1829/2003 and 396/2005

This product is not genetically modified. The regulations concerning the labelling of the genetically modified organisms of the products for human consumption do not apply

Quality information

Certificates

BRCGS	Yes	Included in RiskPlaza-audit+ limited Scope	Yes
-------	----------------------------------	--	----------------------------------

ACS (autocontrolesysteem)	Yes
---------------------------	----------------------------------

This product is suitable for

Vegetarian	Yes
------------	----------------------------------

Vegan	Yes
-------	----------------------------------

Kosher	Yes	Certificate	No
--------	----------------------------------	-------------	---------------------------------

Halal	Yes	Certificate	No
-------	----------------------------------	-------------	---------------------------------

Coeliac	No
---------	---------------------------------

Packaging / Shelf Life / Storage conditions

Packaging:	Yes	Bag 25 kg net
Shelf Life:		BB Production date + 6 months
		In accordance with European regulations 1935/2004
		Keep cool and dry