

Productspecificatie

Artikelnr	Naam	Datum	Versie
00006805	X25KG GOLDEN RIETSUIKER SP1	15/04/2021	3

Productomschrijving

GOLDEN RIETSUIKER SP1

Ingrediënt	Procent	Functie	E-num	Land	Origine	Variëteit
rietsuiker	100,00			Guadeloupe / Peru	suikerriet	

Chemische en fysische eigenschappen

Beschrijving	Minimum	Maximum	Eenheid
vochtgehalte		0,15	%
kleur	500	2400	ICUMSA
polarisatie	99,3	98,5	°
afmeting	0,60	1,00	mm
asgehalte		0,20	%
			#

Nutritionele informatie

Per 100 g

Energetische waarde (kJ)	1 695.00	Magnesium (mg)	
Energetische waarde (kcal)	399.00	Fosfor (mg)	
Totaal eiwitten (g)	0.00	Jodium (mg)	
Melkeiwit (melkproteïne) (g)		Ijzer (mg)	
Totaal koolhydraten (g)	99.70	Zink (mg)	
Waarvan suikers(mono+disachariden) (g)	99.60		
Waarvan toegevoegde suikers (g)		VITAMINE A retinol (µg)	
Waarvan polyolen (g)		VITAMINE B1 thiamine (µg)	
Waarvan zetmeel (g)		VITAMINE B2 riboflavine (µg)	
Totaal vet (g)	0.00	VITAMINE B3/PP niacine/nicotin (µg)	
Waarvan verzadigde vetzuren (g)	0.00	VITAMINE B5 pantotheenzuur (µg)	

Waarvan enkelvoudig onverzadigd (g)		VITAMINE C L-ascorbinezuur (µg)	
Waarvan meervoudig onverzadigd (g)		VITAMINE D calciferon (µg)	
Waarvan transvetzuren (T.V.Z.) totaal (g)		VITAMINE E alfa-tocoferol (µg)	
Waarvan cholesterol (mg)		VITAMINE H biotine (µg)	
Voedingsvezel (g)		VITAMINE M foliumzuur (µg)	
Alcohol (g)		Droge vetvrije cacao (g)	
Natrium (mg)	0.00	Droge cacaobestanddelen (g)	
Zout (g)	0.00	Droge melkbestanddelen (g)	
Kalium (mg)		Melkvet (g)	
Calcium (mg)		Lactose	

Microbiologische eigenschappen

Eigenschap	Doel	Tolerantie	Eenheid	Methode
Gisten		< 10	cfu/g	
Schimmels		< 10	cfu/g	
Totaal kiemgetal		< 200	cfu/g	
Salmonella spp.		niet aangetoond	/25g	

Organoleptische beschrijving

Uitzicht	typisch rietsuiker
Kleur	bruin - blond
Smaak	typisch rietsuiker
Geur	typisch rietsuiker

Bewaring

Houdbaarheid op productiedatum	onbeperkt	
Optimale bewaar temperatuur	+/- 20°C (ambient)	
Optimale relatieve vochtigheid	< 75	% R.V.
Methode aanduiding houdbaarheidsdatum	verschillende mogelijkheden	
Locatie aanduiding houdbaarheidsdatum	etiket OF op zak/doos	
Methode aanduiding lotnummer	verschillende mogelijkheden	
Locatie aanduiding lotnummer	etiket OF op zak/doos	

--

Verpakking

			Primaire verpakking	Secundaire verpakking	Tertiaire verpakking
Type			papieren zak		
Afmeting	Lengte	/ cm			
	Breedte	/ cm			
	Hoogte	/ cm			
Gewicht	kg				
Materiaal			papier		

Aantal primaire verpakkingen / secundaire verpakking	1.00
--	------

Aantal secundaire verpakkingen / laagtype 1	5.00
Aantal lagen van laagtype 1 / pallet	8.00

Aantal secundaire verpakkingen / laagtype 2	
Aantal lagen van laagtype 2 / pallet	

Aantal primaire verpakkingen / pallet	40.00
Aantal secundaire verpakkingen / pallet	40.00

--

Eenheid

Netto gewicht / eenheid	25.00	kg
Aantal eenheden	1.00	
"e" van toepassing		
Eenheid primaire verpakking	per primaire verpakking	

G.M.O. - verklaring

Voor zover ons bekend en gebaseerd op verklaringen van onze leveranciers, verklaren wij dat dit product geen GMO's bevat zoals bedoeld in de verordening 1829/2003/EG en 1830/2003/EG. Het product moet daarom niet geëtiketteerd worden als zijnde van GMO-oorsprong.

Ionisatieverklaring

Voor zover ons bekend en gebaseerd op verklaringen van onze leveranciers, is dit product en zijn de ingrediënten van dit product niet behandeld met enige vorm van bestraling/ionisatie.

Claims en wetgeving

ALLERGENEN : Kruiscontaminaties zijn opgenomen in de HACCP-plannen. Preventieve maatregelen zijn genomen om kruiscontaminaties met allergenen tijdens het productieproces zoveel als mogelijk te vermijden door strikte reinigingsprocedures, personeelsopleiding, etc (1169/2011/EG bijlage II).

Betekenis in allergenenlijst: '+'= aanwezig; '-'= afwezig.

Betekenis in kolom kruiscontaminatie: '+'= mogelijk sporen aanwezig; '-'= afwezig.

VOEDINGSWAARDE : Ranson NV is zich bewust van het belang van het leveren van correcte nutritionele informatie. De voedingswaarden zijn gebaseerd op verkregen informatie van onze leveranciers en worden automatisch berekend en afgerond in onsspecificatiesysteem. Wij behouden ons het recht toe om deze informatie

aan te passen en op te frissen in geval van nieuwe informatie van onze leveranciers en/of aanpassingen in de voedingsmiddelentabel. Door de aanwezigheid van natuurlijke grondstoffen kunnen de voedingswaarden fluctueren.

VERKLARING WETTELIJKE OVEREENSTEMMING: Dit product is conform met de huidige Europese wetgeving.

CONTAMINANTEN VERKLARING : Voor zover ons bekend en gebaseerd op verklaringen van onze leveranciers, bevestigen we dat dit product in overeenstemming is met de geldende Europese wetgeving inzake contaminanten (met inbegrip van zware metalen, pesticiden, mycotoxines, etc.).

VOEDINGSGESCHIKTHEIDSVERKLARING: De gebruikte primaire verpakking is conform met alle geldende Belgische en Europese wetgeving (1935/2004/EG, 2011/10/EG, 2023/2006/EG...).

Dit product (en zijn ingrediënten) bevat geen nano-materiaal.

De geografische oorsprong is steeds indicatief en wordt gegeven op basis van onze huidige kennis. De landen van oorsprong kunnen wijzigen afhankelijk van de beschikbaarheid op de markt.

Analyseplan

Parameter	Frequentie
info beschikbaar op op aanvraag	

Gebruiksaanwijzing

Uit de buurt van vocht houden.

Allergenen informatie

Nr	Code	Gs1Code	Naam	Waarde	Kruiscontaminatie
1	1.1	UW	Tarwe	-	-
2	1.2	NR	Rogge	-	-
3	1.3	GB	Gerst	-	-
4	1.4	GO	Haver	-	-
5	1.5	GS	Spelt	-	-
6	1.6	GK	Khorasantarwe	-	-
7	1.0	AW	Gluten	-	-
8	2.0	AC	Schaaldieren	-	-
9	3.0	AE	Ei	-	-
10	4.0	AF	Vis	-	-
11	5.0	AP	Aardnoten (pindas)	-	-
12	6.0	AY	Soja	-	-
13	7.0	AM	Koemelk	-	-
14	8.1	SA	Amandelen	-	-
15	8.2	SH	Hazelnoten	-	-
16	8.3	SW	Walnoten	-	-
17	8.4	SC	Cashewnoten	-	-
18	8.5	SP	Pecannoten	-	-

19	8.6	SR	Paranoten	-	-
20	8.7	ST	Pistachenoten	-	-
21	8.8	SM	Macademianoten	-	-
22	8.0	AN	Noten (Schaalvruchten)	-	-
23	9.0	BC	Selderij	-	-
24	10.0	BM	Mosterd	-	-
25	11.0	AS	Sesam	-	-
26	12.0	AU	Zwavel dioxide en sulfieten	-	-
27	13.0	NL	Lupine	-	-
28	14.0	UM	Weekdieren	-	-
29	20.0	ML	Lactose	-	-
30	21.0	NC	Cacao	-	-
31	22.0	MG	Glutamaat (E620 - E625)	-	-
32	23.0	MK	Kippenvlees	-	-
33	24.0	NK	Koriander	-	-
34	25.0	NM	Maïs	-	-
35	26.0	NP	Peulvruchten	-	-
36	27.0	MC	Rundvlees	-	-
37	28.0	MP	Varkensvlees	-	-
38	29.0	NW	Wortel	-	-

Hoewel deze technische fiche door Ranson NV zo nauwkeurig, correct en volledig mogelijk is opgesteld uitgaande van onze kennis en ervaring op het moment van opstelling, kan Ranson NV geen aansprakelijkheid aanvaarden voor volstrekte juistheid en volledigheid ervan. Deze gegevens zijn strikt confidentieel opgesteld. Daarenboven, mag deze fiche niet gekopieerd worden of vermeerderd zonder voorafgaandelijke toestemming van Ranson NV. Indien goederen herverpakt worden door klanten, vervallen de gegevens hierboven bij het openen van de originele verpakkingen.