



Dossche Mills

Productspecificatie **MADELIEF**

Merk

Meneba

Algemene informatie

Leverancier	Dossche Mills BV Tel.nr. +31 10 42 38 911 Postbus 5149 3008 AC Rotterdam Email klantenservice@dosschemills.com
Wettelijke eisen	Het product voldoet aan de Nederlandse- en EU wetgeving.
Kwaliteitssystemen	BRC Global Standard Food, GMP+, Riskplaza audit +.
GMO	Het product behoeft geen declaratie in het kader van de EG Verordeningen 1829/2003 en 1830/2003.

Product informatie

<u>Ingrediëntendeclaratie:</u>		<u>Landen van herkomst:</u>
Tarwebloem	100 %	FRA,GBR,DNK,SWE,USA,DEU
Tarwemoutmeel	<1 %	FRA,DEU,NLD,BEL
Meelverbeteraar: E300	<1 %	CHN

Percentages betreffen afgeronde getallen volgens Nebafa richtlijn en zijn uitsluitend voor etiketteringsdoeleinden.

Landen van herkomst: Meneba behoudt zich het recht om grondstoffen uit andere landen te betrekken om behoud van kwaliteit en specificaties te kunnen waarborgen.

Productomschrijving: tarwebloem met een laag asgehalte.

Toepassing: grootbrood en kleinbrood.

Technische hulpstoffen: ascorbinezuur, mout

Voedingswaarde per 100g (berekend m.b.v. NEVO-online versie 2016/5.0, RIVM, Bilthoven)

Energie (kJ)	1451	kJ	Zout	0,005	g
Energie (kcal)	342	kcal	Voedingsvezel	2,0	g
Eiwit	11,0	g			
Koolhydraten	70,8	g	Vit. B1 / Thiamine	0,07	mg
Suikers	1,3	g	Vit. B2 / Riboflavine	0,04	mg
Vetten	1,0	g	Vit. B3 / Niacine	1,0	mg
- som van de vetzuren	0,7	g	Vit. B6 / Pyridoxine	0,120	mg
- verzadigd	0,1	g	Vit. B11 / Folaat	22,0	µg
- enkelvoudig onverzadigd	0,1	g	Vit. E / Tocoferol	0,4	mg
- meervoudig onverzadigd	0,4	g			

Sensorische informatie

Kleur: wit / crème.
 Geur en smaak: neutraal.
 Verschijningsvorm: poeder.

Analytische en fysische specificaties**Methode**

Drogestof	min.	84,5	%	ICC 110/1
Vochtgehalte	max.	15,5	%	ICC 110/1
Asgehalte (o.d.s.)	max.	0,50	%	ICC 104/1
Eiwitgehalte (o.d.s.)(Nx5,7)		11,8	+/- 0,4 %	ICC 167
Valgetal		280	+/- 40 sec	ICC 107/1

Bakproef**Methode**

Vochtopname	ca.	57	%	Meneba standaardbakproef
Broodvolume	min.	3800	cc	Meneba standaardbakproef

Microbiologie**Methode**

Totaal kiemgetal	< 1.000.000	kve/gram	ISO 4833
Gisten en schimmels	< 1.000	kve/gram	ISO 7954
Enterobacteriaceae	< 100.000	kve/gram	ISO 21528-2
Escherichia coli	< 10	kve/gram	ISO 16649-2
Clostridium perfringens	< 100	kve/gram	ISO 7937
Bacillus cereus	< 100	kve/gram	ISO 7932
Staphylococcus aureus	< 100	kve/gram	ISO 6888
Salmonella	afwezig	in 25 gram	ISO 6579

Verpakking

Bulk: ja.

Zakgoed: dubbelwandig papier, nettogewicht bij afvullen: 25 kg.

Codering: productiedatum: "datum" / houdbaarheidsdatum: "maand - jaar".

Houdbaarheid: indien de bloem koel (< 20°C) en droog (RV < 60%) wordt opgeslagen: 9 maanden.

Allergenen: volgens richtlijn 2003/89/EG en LEDA versie 2.0-2011

1.0	Gluten	+	8.6	Paranoten	-
1.1	Tarwe	+	8.7	Pistachenoten	-
1.2	Rogge	-	8.8	Macadamianoten	-
1.3	Gerst	-	9.0	Selderij	-
1.4	Haver	-	10.0	Mosterd	-
1.5	Spelt	-	11.0	Sesam	-
1.6	Kamut	-	12.0	Zwaveldioxide en sulfieten	-
2.0	Schaaldieren	-	13.0	Lupine	-
3.0	Ei	-	14.0	Weekdieren	-
4.0	Vis	-	20.0	Lactose	-
5.0	Aardnoten (pinda's)	-	21.0	Cacao	-
6.0	Soja	-	22.0	Glutamaat	-
7.0	Melk	-	23.0	Kippenvlees	-
8.0	Noten (schaalvruchten)	-	24.0	Koriander	-
8.1	Amandelen	-	25.0	Mais	-
8.2	Hazelnoten	-	26.0	Peulvruchten	-
8.3	Walnoten	-	27.0	Rundvlees	-
8.4	Cashewnoten	-	28.0	Varkensvlees	-
8.5	Pecannoten	-	29.0	Wortel	-

Opmerking: graan is een natuurproduct, daardoor kunnen bepaalde parameters per oogstjaar variëren.