

PRODUCTSPECIFICATIE

Algemene gegevens	
Naam product:	Bagel Sesam
Omschrijving product:	Rond broodje met een gat in het midden
Herkomst:	Nederland
Aanduiding (KWID):	6,5% sesamzaad
Opslagcondities en THT	Diepvries 12 maanden na productie bij -18°C en ontdooit 2 dagen houdbaar bij <7°C
Gewicht per stuk (gram):	100 Tolerantie: 10%
Ingrediëntendeclaratie:	Tarwebloem, water, sesamzaad (6,5%), gerstemoutextract, bakkergist, jodiumzout, gerstemoutmeel, tarwe gluten, tarwe zetmeel, tarwemoutmeel, bonenmeel, gedeeltelijk gehard plantaardige vet/olie (palm-/raapzaad), dextrose (0,007%).
Afmetingen (LxBxH) / Doorsnede	Diameter : ca.11 cm (± 0,5 cm), hoogte ca. 4 cm (± 0,5 cm)

Soort	Norm THT	Methode*
Aeroob kiemgetal **	< 100.000	kve/g product ISO 4833
Enterobacteriaceae**	< 500	kve/g product ISO/DIS 21528-1 of 2
Gisten**	< 1000	kve/g product
Schimmels**	< 100	kve/g product
Bacillus Cereus	< 100	kve/g product ISO 4831 of 4832
Escherichia coli*	afw. in 0,1 g	kve/g product ISO/CD 16649-1 of 2
Staphylococcus aureus**	< 100	kve/g product EN/ISO 6888-1 of 2
Salmonella*	afw. in 25 g	kve/g product EN/ISO 6579
Overige	2	

* Bron: EG 2073/2005 microbiologische criteria voor levensmiddelen

** richtwaarde afkomstig uit o.a.:

- Warenwetbesluit Bereiding en Behandeling van Levensmiddelen, artikel 4
- Microbiologie van voedingsmiddelen (methode, principes en criteria), 4e druk
- leveranciersspecificaties

Mycotoxinen in hoeveelheden die schadelijk kunnen zijn voor de gezondheid, zijn afwezig.		
Soort	Norm	Methode
Aflatoxine B1	4	Richtlijn 401/2006/EG
Aflatoxine (B1+B2+G1+G2)	3	Richtlijn 401/2006/EG
Ochratoxine A	NA	Richtlijn 401/2006/EG
Patuline	500	Richtlijn 401/2006/EG
DON	niet aanwezig	Richtlijn 401/2006/EG
Fysische kenmerken	Norm	
Vreemde delen	De bloem wordt over een zeef gehaald van 250µ	
Metaaldetectie	-	mm Fe mm Non-Fe Alle producten mm RVS
Overige	-	
Zware metalen		
Lood	-	Richtlijn 333/2007/EG
Cadmium	nee	Richtlijn 333/2007/EG
Opmerkingen	Alle producten worden onder hygiënische omstandigheden behandeld en opgeslagen.	
Product voldoet aan:		
Warenwetregeling verontreinigingen in levensmiddelen (EG/1881/2006), Verordening 2073/2005/EG microbiologische criteria voor levensmiddelen, Verordening 852/2006 inzake levensmiddelenhygiëne.		

PRODUCTSPECIFICATIE

Fysische gegevens	
Kleur	Crèmekleurig met deco
Geur	Broodgeur
Vorm	Rond

Chemische gegevens per 100 gram		
	Waarde	Tolerantie
Vocht	0,0 gram	+ / - 1,0 %
Totaal eiwitten	10,2 gram	+ / - 5,0 %
Totaal koolhydraten	48,9 gram	+ / - 5,0 %
- Waarvan:		
mono-/di sacchariden	6,1 gram	
polysacchariden	0,0 gram	
Voedingsvezel	4,1 gram	
Totaal vetten	1,5 gram	+ / - 5,0 %
- Waarvan:		
- verzadigd	0,3 gram	
- enkelv. onverz.	0,3 gram	
- meerv. onverz.	0,9 gram	
- cholesterol	0,0 gram	
- transvetzuren	0,0 gram	
- linolzuur	0,0 gram	
Energie per 100 gram		
	1050 KJ	
	250 kcal	
Natrium	439,0 mg	
Kalium	0,0 mg	
Ascorbinezuur	0,0 mg	
Sulfiet	nvt ppm	
Opmerking	voedingswaarde zijn gebaseerd op grondstofspecificaties	

Allergenen informatie (LEDA en Allergenen conform 2007/86/EG)

Voedselovergevoeligheid conform LEDA			
Component	x/-	Component	x/-
01 Rundvlees	-	06 Peulvruchten	-
02 Varkensvlees	-	07 Glutaminaat (E621)	-
03 Kippenvlees	-	08 Koriander	-
04 Maïs	-	09 Wortel	-
05 Cacao	-		

PRODUCTSPECIFICATIE

Allergenen (2007/86/EG), verplichte declaratie	x/-	Herkomst
*Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen.	x	tarwebloem, tarwe gluten, tarwe zetmeel, tarwemoutmeel, gerstemoutextract, gerstemoutmeel
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren.	-	-
Eieren en producten op basis van eieren	-	-
Vis en producten op basis van vis	-	-
Weekdieren en producten op basis van weekdieren**	-	-
Aardnoten (pinda) en producten op basis van aardnoten	-	-
Soja en producten op basis van soja	-	-
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	-	-
***(Schaalvruchten (noten) en producten op basis van schaalvruchten	-	-
Selderij en producten op basis van selderij	-	-
Mosterd en producten op basis van mosterd	-	-
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	x	sesamzaad
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 ppm (10 mg/kg) of 10 mg/l uitgedrukt als SO ₂	-	-
Lupine en producten op basis van lupine (wit geel en blauw)	-	-

* tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan.

**d.w.z. oesters, mosselen, strangaper, abalone/zeeoor, slakken en inktvissen

***d.w.z. amandelen (*Amygdalus communis* L.), hazelnoten (*Corylus avellana*), walnoten (*Juglans regia*), cashewnoten (*Anacardium occidentale*), pecannoten (*Carya illinoensis* (Wangenh.) H. Koch), paranoten (*bertholletia excelsa*), pistachenoten (*Pistacia vera*), macadamianoten (*Macadamia ternifolia*)

GMO informatie

Soort ingrediënt	Aanwezig Ja / Nee	GMO declaratie (1)	PCR neg. (2)	IP (3)
niet aanwezig	-	-	-	-
niet aanwezig	-	-	-	-
niet aanwezig	-	-	-	-
niet aanwezig	-	-	-	-

Uitleg en toelichting

Vul in: Ja (x), nee (-) of onbekend / bevat mogelijk sporen (?)

1 Volgens Verordening 1829/2003/EG & 1820/2003/EG is additionele declaratie met "genetisch gemodificeerd" verplicht

2 Garantie middels certificaat per batch dat met de PCR-methode geen genetisch gemodificeerd DNA of eiwit aantoonbaar is.

3 Garantie middels certificaat van non-GMO status via "Identity Preserved" systeem

PRODUCTSPECIFICATIE

Palletgegevens	
Aantal stuks zak/doos:	45
Aantal gram per zak/doos:	4500
Gewichtstolerantie (%):	5
Soort primaire verpakking:	Doos met een binnenzak
Materiaal primaire verpakking	Doos: Grijs karton bekleed met gebleekt kraft liner.
Gewicht verpakking per soort:	Doos, incl. binnenzak: 365 gram
Afmeting dozen:	550x 230 x 184 mm
Wikkelmateriaal pallet:	wikkelfolie (PE) of tape (PE)

Etiket gegevens	
Extra vermelding	Bij diepvries vermelden: Diepvries (in de naamsaanduiding) en de regel "Na ontdooiing niet opnieuw invriezen"
Vermelding op Etiket:	productnaam, ingrediëntendeclaratie, allergenen, THT-datum, netto-hoeveelheid, bewaaradvies, bereidingsadvies, productdatum en/of partijcode (diepvries MM-JJJJ & dagvers DD-MM-JJJJ), naam producent of afnemer.

Code's	
E.A.N.-code:	nvt
- pallet (tertiair)	hout
Product identificatiecode	THT-datum

Bedoeld gebruik	
Consumptie gereed product	Nee
Overige	Oven: Diepvries 6 á 7 min. afbakken 200°C Ondooit 4 á 5 min. op 200°C Heteluchtoven: Diepvries 6 á 7 min. afbakken 180°C Ondooit 4 á 5 min. op 180°C