

productnummer : 503726 **GN code :** 17049051
productnaam : Belgofondant 83/17 - krt 15 kg - BRUYERRE
versie : 11 **Geldig vanaf:** 09-02-2015

Productomschrijving

een witte homogene vaste pasta bestaande uit fijne sucrosekristallen en glucosestroop

Ingrediënten

suiker , glucosestroop , water

Oorsprong

suikerbiet , tarwe

Eigenschappen

FYSISCHE EN CHEMISCHE EIGENSCHAPPEN

	<u>Min</u>	<u>Max</u>	<u>Typisch</u>	<u>Eenheid</u>	<u>Methode</u>
Brix	88.5	89.5		°Bx (20°C)	BSCH011
Drage stof	88.0	89.0		g%g (20°C)	BSCH011
pH	5.0	7.5		opl. 1:1	BSCH001
Kristalgrootte		30	90%<20	µm	BSCH101
SO2		10		ppm	BSCH213

MICROBIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN

	<u>Max</u>	<u>Typisch</u>	<u>Eenheid</u>	<u>Methode</u>
Totaal kiemgetal	200		/g 30°C	BSMI001
Gisten	10		/g 25°C	BSMI011
Schimmels	10		/g 25°C	BSMI011

SAMENSTELLING

	<u>Gem.</u>	<u>Eenheid</u>	<u>Methode</u>
Dextrose	3.0	g%g op ds	BSCH036
Sucrose	83.5	g%g op ds	BSCH036
Maltose	2.0	g%g op ds	BSCH036
Hogere suikers	11.5	g%g op ds	BSCH036

Nutritionele waarden

Gemiddelde voedingswaarde per 100 gram product (berekend)

Energie	:	354	kcal
Energie	:	1505	kJ
Eiwitten	:	0	g
Koolhydraten	:	88.5	g
Suikers	:	78	g
Polyolen	:	0	g
Zetmeel	:	0	g
Vetten	:	0	g
Vezels	:	0	g
Zout	:	0	g

Houdbaarheid

Algemeen Dit product is minstens 12 maand(en) houdbaar na productie.

productnummer : 503726 GN code : 17049051
productnaam : Belgofondant 83/17 - krt 15 kg - BRUYERRE
versie : 11 Geldig vanaf: 09-02-2015

Opslagcondities

	Min	Max	Optimum
Temperatuur °C			15 - 25
Rel. vochtigheid %		65	
Advies	Droog bewaren in gesloten originele verpakking in een propere omgeving. Aanbevolen wordt "first in-first out" aan te houden.		

Kwaliteitsgaranties

GMO-verklaring: Wij bevestigen dat dit product geen ingrediënten, additieven of aroma's bevat die zijn afgeleid van genetisch gemodificeerde organismen. Daarom is geen aanvullende specifieke GGO etikettering vereist volgens de huidige Europese regelgeving.

Ionisatieverklaring: Noch dit product, noch de ingrediënten ervan, werden met ioniserende stralen behandeld.

Voedselveiligheid: Belgosuc NV is FSSC 22000 gecertificeerd door een externe instantie.

De informatie in dit document is, naar onze kennis en geweten, nauwkeurig op de datum van publicatie. In alle gevallen is het de verantwoordelijkheid van de klant om de toepasbaarheid van deze informatie of de geschiktheid van elk product voor hun eigen bepaald doel te bepalen. Alle informatie is geldig tot herziening. Dit document wordt elektronisch gedrukt en is daarom niet ondertekend.

productnummer : 503726 **GN code :** 17049051
productnaam : Belgofondant 83/17 - krt 15 kg - BRUYERRE
versie : 11 **Geldig vanaf:** 09-02-2015

Productomschrijving

een witte homogene vaste pasta bestaande uit fijne sucrosekristallen en glucosestroop

Ingrediënten

suiker , glucosestroop , water

Oorsprong

suikerbiet , tarwe

Eigenschappen

FYSISCHE EN CHEMISCHE EIGENSCHAPPEN

	<u>Min</u>	<u>Max</u>	<u>Typisch</u>	<u>Eenheid</u>	<u>Methode</u>
Brix	88.5	89.5		°Bx (20°C)	BSCH011
Drage stof	88.0	89.0		g%g (20°C)	BSCH011
pH	5.0	7.5		opl. 1:1	BSCH001
Kristalgrootte		30	90%<20	µm	BSCH101
SO2		10		ppm	BSCH213

MICROBIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN

	<u>Max</u>	<u>Typisch</u>	<u>Eenheid</u>	<u>Methode</u>
Totaal kiemgetal	200		/g 30°C	BSMI001
Gisten	10		/g 25°C	BSMI011
Schimmels	10		/g 25°C	BSMI011

SAMENSTELLING

	<u>Gem.</u>	<u>Eenheid</u>	<u>Methode</u>
Dextrose	3.0	g%g op ds	BSCH036
Sucrose	83.5	g%g op ds	BSCH036
Maltose	2.0	g%g op ds	BSCH036
Hogere suikers	11.5	g%g op ds	BSCH036

Nutritionele waarden

Gemiddelde voedingswaarde per 100 gram product (berekend)

Energie	:	354	kcal
Energie	:	1505	kJ
Eiwitten	:	0	g
Koolhydraten	:	88.5	g
Suikers	:	78	g
Polyolen	:	0	g
Zetmeel	:	0	g
Vetten	:	0	g
Vezels	:	0	g
Zout	:	0	g

Houdbaarheid

Algemeen Dit product is minstens 12 maand(en) houdbaar na productie.

productnummer : 503726 GN code : 17049051
productnaam : Belgofondant 83/17 - krt 15 kg - BRUYERRE
versie : 11 Geldig vanaf: 09-02-2015

Opslagcondities

	Min	Max	Optimum
Temperatuur °C			15 - 25
Rel. vochtigheid %		65	
Advies	Droog bewaren in gesloten originele verpakking in een propere omgeving. Aanbevolen wordt "first in-first out" aan te houden.		

Kwaliteitsgaranties

GMO-verklaring: Wij bevestigen dat dit product geen ingrediënten, additieven of aroma's bevat die zijn afgeleid van genetisch gemodificeerde organismen. Daarom is geen aanvullende specifieke GGO etikettering vereist volgens de huidige Europese regelgeving.

Ionisatieverklaring: Noch dit product, noch de ingrediënten ervan, werden met ioniserende stralen behandeld.

Voedselveiligheid: Belgosuc NV is FSSC 22000 gecertificeerd door een externe instantie.

De informatie in dit document is, naar onze kennis en geweten, nauwkeurig op de datum van publicatie. In alle gevallen is het de verantwoordelijkheid van de klant om de toepasbaarheid van deze informatie of de geschiktheid van elk product voor hun eigen bepaald doel te bepalen. Alle informatie is geldig tot herziening. Dit document wordt elektronisch gedrukt en is daarom niet ondertekend.

503726 BELGOFONDANT 83/17 - KRT 15 KG - BRUYERRE
503726 BELGOFONDANT 83/17 - CRT 15 KG - BRUYERRE

GS1	Allergenen	Allergens	+	-	?	U	Conc.
AW	Gluten*	Gluten*		X			
UW	Tarwe*	Wheat*		X			
NR	Rogge	Rye		X			
GB	Gerst	Barley		X			
GO	Haver	Oats		X			
GS	Spelt	Spelt		X			
GK	Kamut	Kamut		X			
AC	Schaaldieren	Crustaceans		X			
AE	Ei	Egg		X			
AF	Vis	Fish		X			
AP	Aardnoten (pinda)	Peanuts		X			
AY	Soja	Soy		X			
AN	Noten (schaalvruchten)	Nuts (shell fruit)		X			
AM	Melk	Cow milk		X			
SA	Amandelen	Almonds		X			
SH	Hazelenoten	Hazelnuts		X			
SW	Walnoten	Walnuts		X			
SC	Cashewnoten	Cashew nuts		X			
SP	Pecannoten	Pecan nuts		X			
SR	Paranoten	Brazil nuts		X			
ST	Pistachenoten	Pistachio nuts		X			
SM	Macademianoten	Macadamia/ Queensland nuts		X			
BC	Selderij	Celery		X			
BM	Mosterd	Mustard		X			
AS	Sesam	Sesame		X			
AU	Zwavel dioxide & sulfiet (E220-228) > 10 ppm SO2	Sulphur dioxide & sulphite (E220-228) > 10 ppm SO2		X			
NL	Lupine	Lupine		X			
UM	Weekdieren	Molluscs		X			
ML	Lactose	Lactose		X			
NC	Cacao	Cocoa		X			
MG	Glutamaat (E620 - 625)	Glutamate (E620 - 625)		X			
MK	Kippenvlees	Chicken meat		X			
NK	Koriander	Coriander		X			
NM	Maïs	Corn/ maize		X			
NP	Peulvruchten	Legumes		X			
MC	Rundvlees	Beef		X			
MP	Varkensvlees	Pork		X			
NW	Wortel	Carrot		X			

According to the allergen labelling based on Regulation (EU) n° 1169/2011 and the allergen information for the food database (LeDa/ALBA list) of 2011:

(-) The product is free of the called substance according to recipe (Recipe without (Z))

(+) The product contains the called substance as an ingredient (or the substance is present in an ingredient) according to recipe (Recipe contains (M))

(?) The product can contain the called substance by cross contamination (May contain (and recipe without) (K))

(U) Insufficient data concerning the presence of the substance in the product are present (Unknown (O))

* Wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof, except: (a) wheat based glucose syrups including dextrose (b) wheat based maltodextrins (c) glucose syrups based on barley (d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin are permanently exempted from the indication of 'wheat' origin in the context of the requirements on the labelling of allergens implemented by EU regulation (Directive 2007/68/EC).

Gluten free conform <20 ppm/ds: complies with the requirements for the 'gluten-free' labelling of foods in Codex Standard 118-1979 (rev. 2008) and in Commission Regulation (EU) n° 828/2014.

BELGOFONDANT 83/17 – CARTON 15 KG – WHITE TAPE



DESCRIPTION

* material:	carton	bag, HDPE, food grade
* colour:	white	blue

DIMENSION

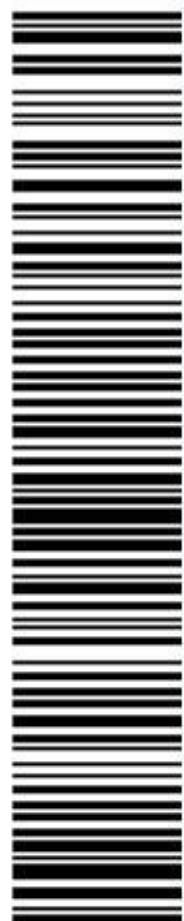
* length:	375 mm	550 mm
* width:	225 mm	380 mm
* height:	125 mm	
* thickness:		50 micron

<u>TARE</u>	355 g	37 g
--------------------	-------	------

POSSIBLE PALETTISATION

* palette 120 x 80 :	9 carton per layer, up to 6 high
----------------------	----------------------------------

(01)09120074141490(15)160101(10)12345678



FONDANT KING

Ingrédients:

Sucre, sirop de glucose, eau.

Ingrediënten:

Suiker, glucosestroop, water.

Applications:

Fondant extra blanc avec structure très fine pour glaçages, intérieur de pralines, truffes, crème de fourrage, crème-au-beurre, ...

Toepassing:

Extra witte fondant met zeer fijne structuur voor het glaceren, pralinevulling, truffels, zachte vulling, boterroom, ...



Poids net:

Netto gewicht:

15 kg

Bruyere s.a.

34, Rue Leon François Bruyere
B-6041 Gosselies
tel. 071/25 01 49
www.bruyere.be

N° batch:

A consommer de préférence avant fin:
Tenminste houdbaar tot:

voir emballage - zie verpakking