

Duo

Beschrijving

Artikelnummer	Bulk	100616
	Zak	10061625
Gamma	Wit	
Omschrijving	Tarwebloem, verkregen na maling van geselecteerde granen, zifting en mengeling	

Ingrediënten

Tarwebloem, Tarwemoutbloem, Enzymen: amylase (**tarwe**), xylanase (**tarwe**), Antioxidant: Ascorbinezuur E300

Specificaties* Oogstjaar 2024-2025

Uitzicht	Fijn poeder
Kleur	Wit of licht beige
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)	11,5	% min
Hagberg	> 220	sec
Alvéograaf W	275 +/-35	10 ⁻⁴ Joules
Absorptie Farinograaf	56,0 +/-1,5	%

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	< 100 /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	342 kcal
Energetische waarde	1450 kJ
Vetten	1.5 g
- Verzadigde vetzuren	0.16 g
Koolhydraten	68.5 g
- Suiker	1.9 g
Voedingsvezels	3.1 g
Eiwitten	12.1 g
Zout	10.6 mg
Asgehalte	0.59 g
Vocht	14.6 g

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

Allergenen (volgens LeDa-lijst)

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

1	Glutenbevattende granen	+
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	Aardnoten (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 SO2	-
13	Lupine	-
14	Weekdieren	-

- = vrij van

+ = bevat

? = kan bevatten

x = onbekend

Allergenen-informatie volgens EU verordening 1169/2011

Kwaliteitsgegevens

Certificaten

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

Dit product is geschikt voor

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

Verpakking

Zak 25 kg netto

De verpakking is conform wegens Europese regelgeving n°1935/2004

Houdbaarheid / Bewaarcondities

THT : Productie datum + 6 maanden

Koel en droog bewaren

Verklaring

GMO

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

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.

Ionisatie

Onze producten ondergaan geen ioniserende behandeling.

Nanomateriaal

Onze producten bevatten geen nanomaterialen.

Contaminanten

Onze producten voldoen aan de geldende Europese wetgeving wat betreft:

***Pesticiden** : CE n°396/2005 en wijzigingen

***Mycotoxinen / Zware metalen** : CE n°2023/915 en wijzigingen

Date : 10/03/2025

Duo

Description

Code produit	Vrac 100616
	Sac 10061625
Gamme	Blanc
Description	Farine obtenue après mouture de blés sélectionnés, après tamisage et mélange

Ingrédients

Farine de **blé**, farine de **blé** malté, Enzymes: amylase (**blé**), xylanase (**blé**), Anti-oxydant: Acide ascorbique E300

Spécifications* Année de récolte 2024-2025

Aspect	Poudre fine
Couleur	Blanc ou beige clair
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)	11,5	% min
Hagberg	> 220	sec
Alvéographe W	275 +/-35	10 ⁻⁴ Joules
Absorption Farinographe	56,0 +/-1,5	%

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	< 100 /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	342 kcal
Valeur énergétique	1450 kJ
Matières grasses	1.5 g
- AG saturés	0.16 g
Glucides	68.5 g
- Sucre	1.9 g
Fibres alimentaires	3.1 g
Protéines	12.1 g
Sel	10.6 mg
Cendres	0.59 g
Humidité	14.6 g

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

Allergènes (selon la liste LeDa)

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

1	Céréales contenant du gluten	+
1.1	Blé	+
1.2	Seigle	?
1.3	Orge	-
1.4	Avoine	-
1.5	Epeautre	?
1.6	Kamut	-
2	Crustacés	-
3	Oeuf	-
4	Poisson	-
5	Arachides (cacaahuètes)	-
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	-
13	Lupin	-
14	Mollusques	-

'- = ne contient pas

+ = contient

? = peut contenir

x = inconnu

Informations allergènes selon le règlement UE 1169/2011

Duo

Informations qualité

Certificats

BRCGS	Oui	Inclus dans le scope limité RiskPlaza-audit+	Oui
SAC (système d'autocontrôle)	Oui		

Ce produit convient au

Végétarien	Oui		
Végétalien	Oui		
Kosher	Oui	Certificat	Oui
Halal	Oui	Certificat	Non
Coeliaque	Non		

Conditionnement

Sac 25kg net

L'emballage est conforme selon le règlement européen n°1935/2004

Durée de conservation / Conditions de stockage

DDM : Date de production + 6 mois

Conserver au frais et au sec

Déclaration

OGM

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

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.

Ionisation

Nos produits ne subissent aucun traitement ionisant.

Nanomatériel

Nos produits ne contiennent pas de nanomatériaux.

Contaminants

Nos produits sont conformes à la législation européenne applicable concernant:

Pesticides** : CE n°396/2005 et amendementsMycotoxines / Métaux lourds** : CE n°2023/915 et amendements

Date : 10/03/2025

Duo

Description

Product code	Bulk	100616
	Bag	10061625
Range	White	
Description	Flour obtained after grinding of selected grains, sifting and blending	

Ingredients

Wheat flour, Malted **wheat** flour, Enzyme: amylase (**wheat**), xylanase (**wheat**), Antioxidant: Ascorbic Acid E300

Specifications* Harvest year 2024-2025

Appearance	Fine powder
Colour	White or light beige
Odour	Neutral

* 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)	11,5	% min
Hagberg	> 220	sec
Alvéograph W	275 +/-35	10 ⁻⁴ Joules
Absorption Farinograph	56,0 +/-1,5	%

Microbiological characteristics

	M	Method
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	< 100 /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	342 kcal
Energy value	1450 kJ
Fats	1.5 g
- Saturated fatty acids	0.16 g
Carbohydrates	68.5 g
- Sugars	1.9 g
Dietary fiber	3.1 g
Protein	12.1 g
Salt	10.6 mg
Ashes	0.59 g
Moisture	14.6 g

According EU Regulation 1169/2011. Based on calculation.

Allergens (according LeDa-list)

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

1	Cereals containing 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 SO2	-
13	Lupine	-
14	Molluscs	-

'- = free from

+ = contains

? = may contain

x = unknown

Allergen information according to EU regulation 1169/2011

Quality Information

Certificates

BRCGS	Yes	Included in the RiskPlaza-audit+ limited scope	Yes
ACS (Autocontrol System)	Yes		

This product is suitable for

Vegetarian	Yes		
Vegan	Yes		
Kosher	Yes	Certificate	Yes
Halal	Yes	Certificate	No
Coeliac	No		

Packaging

Bag 25kg net

The packaging is conform regarding the european regulation n°1935/2004

Shelf Life / Storage conditions

BB : Production date + 6 months

Keep cool and dry

Statement

GMO

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

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.

Ionisation

Our products are not subjected to any ionizing treatment.

Nanomaterial

Our products do not contain nanomaterials.

Contaminants

Our products comply with the European legislation regarding:

***Pesticides** : CE n°396/2005 and amendments

***Mycotoxins / Heavy Metals** : CE n°2023/915 and amendments

Date : 10/03/2025