



VV-BRPL

De gist kan direct toegevoegd worden aan het meel of het deeg tijdens het mengen. De dosering hangt onder andere af van de toepassing, het recept, het type proces en de procesomstandigheden.

België

INGREDIËNTEN	%
Gist (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)	± 99%
<i>Aardappelzetmeel wordt als een technologische hulpstof (filtratiehulpstof) gebruikt tijdens het productieproces en maakt ± 1% uit van de samenstelling.</i>	
TYPISCHE VOEDINGSWAARDEN (*) (per 100g product)	
Energie	105 kcal , 442 kJ
Vet, waarvan	1,7 g
verzadigd	0,3 g
meervoudig onverzadigd	<0,3 g
Koolhydraten, waarvan	4,3 g
suikers	3,5 g
Voedingsvezels	8,1 g
Eiwitten	14 g
Zout	0,05 g
Droge stof (DS)	28,5% ± 2,5%
TYPISCHE MICROBIOLOGISCHE WAARDEN (geldig bij inpakken)	
Coliformen	≤ 1000 cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	≤10 cfu/g
<i>Salmonella</i> spp.	afwezig in 25 g

(*) De voedingswaarden zijn gebaseerd op het document "General Characteristics of Fresh bakers' yeast" van Cofalec (= Confederatie van Europese gistproducenten), <http://www.cofalec.com/the-world-of-yeast/yeast-characteristics/>.

Opmerking: gist is vrijgesteld van de eis tot verplichte voedingswaarde declaratie volgens bijlage V van Verordening (EU) 1169/2011.

ALLERGENEN

Bruggeman Plus Verse Blokgist voldoet aan de Verordening (EU) 1169/2011. Etikettering is niet vereist met betrekking tot de 14 allergene stoffen opgenomen in (EU) 1169/2011.

GMO

In overeenstemming met de Verordeningen (EU) 1829/2003 en 1830/2003, is Bruggeman Plus Verse Blokgist niet onderworpen aan de eisen met betrekking tot GMO labeling.

DIEETGESCHIKTHEID

- Vegetariërs, veganisten
- Kosher
- Halal

OPSLAG & HOUDBAARHEID

Gist is een levend product waarvan de karakteristieken kunnen evolueren in functie van de bewaaromstandigheden. Daarom dient de gist te worden bewaard onder uitgesproken hygiënische omstandigheden tussen 0 en 7°C (optimaal < 4°C), in een goed geventileerde ruimte.

Onder deze omstandigheden is de houdbaarheid 4 weken vanaf de productiedatum.

VERPAKKING

- 10 x 1 kg = 10 kg netto bij inpakking.
Een klein gewichtsverlies tijdens bewaring is normaal als gevolg van de verdamping van water. Dit gewichtsverlies is afhankelijk van de bewaaromstandigheden.
- Het primair verpakkingsmateriaal is conform de Europese wetgeving inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen (Verordening (EU) 1935/2004, 2023/2006 en 10/2011).

CODERING

- Op elke individuele verpakking worden de volgende codes geprint:
 - AB : specifieke code die aangeeft dat de gist geproduceerd is bij Algist Bruggeman NV
 - DD/MM/JJJJ : houdbaarheidsdatum
 - Lx : lijnnummer
 - HH:MM : productietijdstip
 - VVxxxxxx : lotnummer, bestaande uit 7 cijfers, voorafgegaan door 'VV' ; de eerste 2 cijfers staan voor het jaartal bv. 20
- De dozen worden op een gelijkaardige wijze gecodeerd. Enkel het lijnnummer komt te vervallen.

In geval van vragen, gelieve steeds naar het lotnummer te verwijzen.

MATERIAL SAFETY DATA SHEET

Een MSDS is niet vereist volgens Verordening (EU) 1907/2006 (REACH). Gist is niet geclassificeerd als gevaarlijk.

De informatie in deze technische fiche is, volgens onze huidige kennis, correct. De vermelde gegevens zijn informatief en zonder enige garantie. Een volgende versie van dit document wordt niet automatisch verzonden. Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker ervoor te zorgen dat de condities en mogelijke toepassingen van het product conform zijn met de huidige lokale wet- en regelgeving.