

Productspecificatie

Recept T06

Algemene gegevens

Productbeschrijving :	Traditionele Sinterklaas speculoos
Opbouw lotnummer:	JJLDDDRR
	J = jaar; L = productielijn; D = dag van het jaar; R = receptuur
Bewaarcondities:	Bewaren bij kamertemperatuur, in een droge ruimte.
Land van herkomst:	België

Ingrediënten

Ingrediënten: TARWEbloem, kandijnsuiker, plantaardige oliën en vetten: (palm, koolzaad, kokos: in wisselende verhoudingen), ruwe rietsuiker, SOJABloem, invertsuikerstroop, rijsmiddel: natriumwaterstofcarbonaat, kaneel, nootmuskaat

Gemaakt in een bedrijf waar ook verwerkt worden: melk, eiren, gerst, spelt, amandelen

Grondstoffen

Ingrediënten	SubIngrediënten
TARWEbloem	
kandijnsuiker	
plantaardige oliën en vetten	plantaardige oliën en vetten (palm, koolzaad, kokos: in wisselende verhoudingen), water, mono- en diglyceriden van vetzuren, citroenzuur
ruwe rietsuiker	
SOJABloem	
invertsuikerstroop	
rijsmiddel	natriumwaterstofcarbonaat
kaneel	
nootmuskaat	

Certificaten en claims

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> RSPO-SG gecertificeerd | <input type="checkbox"/> Non palm |
| <input type="checkbox"/> Fairtrade gecertificeerd | <input type="checkbox"/> Suikervrij |
| <input type="checkbox"/> Bio gecertificeerd | <input type="checkbox"/> Suikerarm |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vegetarisch | <input type="checkbox"/> Bron van vezels |
| <input checked="" type="checkbox"/> Veganistisch | |

Organoleptische eigenschappen

Kleur:	Bruin	Textuur:	Krokant
Uitzicht:	Onregelmatig	Geur en smaak:	Speculoos, kaneel

De HACCP procedure met betrekking tot productvreemde materialen heeft tot doel de maximale afwezigheid van materiaal vreemd aan het product of aan zijn ingrediënten te bereiken. Om dit te bereiken zijn diverse maatregelen aanwezig, bvb: een voedingsgeschikte productomgeving, correct personeelsgedrag en -bewustzijn, glasbeheerprocedure (omvat glasinventaris, vermijden van glasaanwezigheid, procedure in geval van glasbreuk), zeven van grondstoffen waar mogelijk en metaaldetectie van de producten.

Productspecificatie

Recept T06

Voedingswaarden

	per 100g	GDA* 2000 kcal	% GDA per 100g
Energie inhoud (kJoule)	1984	8400	23,62%
Energie inhoud (kcal)	472	2000	23,60%
Vetten (g)	17	70	24,86%
waarvan verzadigde vetzuren (g)	7,9	20	39,30%
Koolhydraten (g)	72	260	27,65%
waarvan suikers (g)	37	90	41,44%
waarvan polyolen (g)	-		
waarvan voedingsvezels (g)	1,90		
Eiwitten (g)	6,0	50	12,00%
Zout (g)	0,73	6	12,17%

*Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ/ 2000 kcal)

EU verordening 1169/2011

Allergenen

Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen	+/*	TARWE, GERST*, SPELT*
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-	
Eieren en producten op basis van eieren	*	EIEREN
Vis en producten op basis van vis	-	
Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-	
Soja en producten op basis van soja	+	SOJA
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	*	MELK
Schaalvruchten en producten op basis van schaalvruchten	*	AMANDELEN
Selderij en producten op basis van selderij	-	
Mosterd en producten op basis van mosterd	-	
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-	
Zwavel dioxide en sulfieten (>10 ppm)	-	
Lupine en producten op basis van lupine	-	
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-	

legende:

+ : aanwezig

- : afwezig

* : kruiscontaminatie mogelijk

Microbiologische eigenschappen

Totaal aëroob kiemgetal	<10 ³ /g
Totale coliformen	<10 /g
Escherichia coli	<10 /g
Enterobacteriaceae	<10 /g
Stafylococcus aureus	< 50 /g
Salmonella spp	afwezig / 25g
Listeria monocytogenes	afwezig / 25g
Melkzuurbacteriën	<10 ³ /g
Gisten	<10 /g
Schimmels	<10 /g
Presumptieve Bacillus cereus	< 20 /g
Fecale Streptococci	< 20 /g