



**Algist Bruggeman N.V.**  
Langerbruggekaai 37  
Gent (België)  
+32-92570808



Algemeen alarmnummer

Email adres

Quality Assurance contactpersoon

I Dauwe

Commercieel contactpersoon

I Dauwe

Algemene disclaimer

Overige leveranciersinformatie

Geen locaties aanwezig

## Productspecificatie

**Artikelnaam:** Bruggeman SD Instant Gist Bruin

**Declaratienaam:** Instant Bakkersgist

**Producent:** Algist Bruggeman NV

**Artikelnummer:** 023

Versienummer: 1

Begindatum: 01-10-2007

Einddatum:

Validatiedatum: 08-12-2014

Naam:

Inge Dauwe

EEG-nummer:

Soortelijke massa (kg/dm<sup>3</sup>):

Stuksgewicht (kg/stuk): 0,011 (11 g/stuk)

## Gebruiksaanwijzingen:

Opmerking:

## Verpakkingen

### Folie 500 Gram

Primaire verpakking

Vorm	Inhoud	Eenheid	Materiaal	Afmeting	EANcode	CE	e-teken
Folie	500	Gram			5406105	Nee	Nee
<b>Claim</b>				<b>Opmerking</b>			
				Verpakking: aluminium complex			

Secundaire verpakking

Vorm	Inhoud	Eenheid	Materiaal	Afmeting	EANcode	CE	e-teken
Doos	10	Kilogram	karton			Nee	Nee

Geen ladingdrager aanwezig

## Ingredientendeclaratie basis

Nr.	Naam	%	Decl type	Kwalificatie	Functie	Diersoort	GMO	Door-straald	Nano	Bio	Aanwezige allergenen
13	gist	100	IGT	Gedroogde gist			Nee	Nee	Nee	Nee	
30	E300 (ascorbinezuur)	0,3	IGT		meelverbeteraar		Nee	Nee	Nee	Nee	
23	E491 (sorbitaanmonostearaat)	<1	IGT		emulgator		Nee	Nee	Nee	Nee	

**Ingrediëntendeclaratie aanvullend**

Nr.	Naam	Vocht%	Vet%	Vet type	Bereidingswijze	Landen van geografische oorsprong	Herkomst-toelichting	Land van laatste be- verwerking	Hoev. vers
13	gist								
30	E300 (ascorbinezuur)								
23	E491 (sorbitaanmonostearaat)								

**Voedingswaarden**

Omschrijving	Waarde	Eenheid	Methode	% ADI
Energie	1494	kJ/100g	Analyse	
Energie	357	kcal/100g	Berekening	
Vet, totaal	5,7	g/100g	Analyse	
Verzadigde vetzuren	0,9	g/100g	Analyse	
Enkelvoudig onverzadigde vetzuren		g/100g		
Meervoudig onverzadigde vetzuren		g/100g		
Transvetzuren		g/100g		
Koolhydraten	19,0	g/100g	Analyse	
Suiker	14,0	g/100g	Analyse	
Polyolen		g/100g		
Zetmeel		g/100g		
Voedingsvezel, totaal	27,0	g/100g	Analyse	
Eiwit	43,7	g/100g	Analyse	
Natrium	0,3	mg/100g	Analyse	
Water/Vocht	4,5	g/100g	Analyse	
Alcohol		g/100g		
Organische zuren		g/100g		

**Claims**

Type	Code	Omschrijving
------	------	--------------

**Wettelijke allergenen**

Allergenen volgens EU richtlijn	In receptuur	Via kruiscontaminatie
Gluten bevattende granen	Afwezig	Afwezig
Tarwe	Afwezig	Afwezig
Rogge	Afwezig	Afwezig
Gerst	Afwezig	Afwezig
Haver	Afwezig	Afwezig
Schaaldieren	Afwezig	Afwezig
Ei	Afwezig	Afwezig
Vis	Afwezig	Afwezig
Pinda	Afwezig	Afwezig
Soja	Afwezig	Afwezig
Melk	Afwezig	Afwezig
Noten	Afwezig	Afwezig
Amandelen	Afwezig	Afwezig
Hazelnoten	Afwezig	Afwezig
Walnoten	Afwezig	Afwezig
Cashewnoten	Afwezig	Afwezig
Pecannuts	Afwezig	Afwezig
Paranoten	Afwezig	Afwezig
Pistachenoten	Afwezig	Afwezig
Macademianoten	Afwezig	Afwezig
Selderij	Afwezig	Afwezig
Mosterd	Afwezig	Afwezig
Sesamzaad	Afwezig	Afwezig
Sulfiet	Afwezig	Afwezig
Lupine	Afwezig	Afwezig
Weekdieren	Afwezig	Afwezig

## Leda allergenen

Allergenen volgens LEDA lijst	
Lactose	Afwezig
Cacao	Afwezig
Glutamaat (E620 - E625)	Afwezig
Kip	Afwezig
Koriander	Afwezig
Maïs	Afwezig
Peulvruchten	Afwezig
Rundvlees	Afwezig
Varkensvlees	Afwezig
Wortel	Afwezig

## Allergenenclaim

Prod. verm onder "wett allerg" worden nt gebr. op de site. Voedsel en drank van personeel mag enkel geconsum worden in de daartoe voorbeh. ruimten;maatreg. om contam. te voorkomen worden genomen alvorens prod-en stockageruimten te betreden.-De vermelde LEDA allerg. zijn nt aanw in 1 van de door Algist gebruikte grondst voor de prod van bakkersgist. Wij geven echter enkel garanties voor de allerg. die zijn verm in EUwetg.

## Levensovertuigingkenmerken

Dieetproduct	Nee
Veganistisch	Ja
Vegetarisch	Ja
Biologisch	Nee
Halal	Ja
Kosher	Ja
Zonder rundvlees	Ja
Zonder varkensvlees	Ja

## Sensorische kenmerken

Sensorisch kenmerk	Waarde
Geur	Typisch gist
Smaak	Typisch gist
Kleur	Typisch gist

## Fysisch-chemische kenmerken

Geen fysisch/chemisch kenmerk aanwezig

## Microbiologische kenmerken

Kenmerk	Waarde	Eenheid	Methode	Moment
Salmonella	afwezig	in 25 gram		Overig
Coliforms 30°C	< of = 1000	KVE/g		Overig
Staph. aureus	< of = 10	KVE/g		Overig

## Procesgegevens

Gezeefd	Ja	Deeltjesgrootte in mm	1,40
		Toelichting	in het productieproces zijn er extrusienetten aanwezig van 0.6mm. Na het droogproces tot instantgist gaat de gist nogmaals over een filter van 1,4mm.
Metaal detectie	Nee		
Doorstraald	Nee		
Ontdoid	Nee		
Andere detectievormen	Magneten in het proces aanwezig.		

## Houdbaarheidsgegevens

Houdbaarheidseenheid	Maand
Minimale houdbaarheid na productie	24
Minimale houdbaarheid na afleveren	18
Bewaarconditie	Koel, droog, donker
Toelichting bewaarconditie	Optimaal: 15°-25° C in vacuümverpakking
Bewaarconditie tijdens transport	Omgevingstemperatuur
Bewaaradvies voor consument	Optimaal: 15°-25°C in vacuümverpakking
Verpakt onder beschermende atmosfeer	Nee