



Suiker Unie
Noordzeedijk 113
DINTELOORD (Nederland)
0165-525252

Algemeen alarmnummer 0031 165 525 003
Email adres customerservice@suikerunie.com
Quality Assurance contactpersoon P Lamers
Commercieel contactpersoon P. van Heeschvelde
Algemene disclaimer
Overige leveranciersinformatie

Geen locaties aanwezig

Productspecificatie

Artikelnaam: Suikerbakkerspoeder doos 10 kg(2x5)
Declaratienaam: poedersuiker
Producent: Suikerunie
Artikelnummer: 2247
Versienummer: 2
Begindatum: 01-07-2007 Einddatum:
Validatiedatum: 13-01-2014 Naam: Yolanda Llamas
EEG-nummer:
Soortelijke massa (kg/dm³):
Stuksgewicht (kg/stuk):

Informatie voor de afnemer

Fijn gemalen suiker met gedroogde glucosestroop als anti-klontermiddel

Gebruiksaanwijzingen:

Opmerking:

Verpakkingen

Zak 5 Kilogram

Primaire verpakking

Vorm	Inhoud	Eenheid	Materiaal	Afmeting	EANcode	CE	e-teken
Zak	5	Kilogram			8710437022347	Ja	Ja

Secundaire verpakking

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

Geen ladingdrager aanwezig

Ingrediëntendeclaratie basis

Nr.	Naam	%	Decl type	Kwalificatie	Functie	Diersoort	GMO	Door-straald	Nano	Bio	Aanwezige allergenen
11	suiker	95	IGT				Nee	Nee	Nee	Nee	
21	glucosestroop (gedroogd)	5	IGT				Nee	Nee	Nee	Nee	

Ingrediëntendeclaratie aanvullend

Nr.	Naam	Vocht%	Vet%	Vet type	Bereidingswijze	Landen van geografische oorsprong	Herkomst-toelichting	Land van laatste be- verwerking	Hoef- . vers
11	suiker	0,1					EU	Nederland	
21	glucosestroop (gedroogd)	6				Europese Gemeenschap	EU		

Voedingswaarden

Omschrijving	Waarde	Eenheid	Methode	% ADI
Energie	1700	kJ/100g	Berekening	
Energie	400	kcal/100g	Berekening	
Vet, totaal	0,0	g/100g	Berekening	
Verzadigde vetzuren	0,0	g/100g	Berekening	
Enkelvoudig onverzadigde vetzuren		g/100g		
Meervoudig onverzadigde vetzuren		g/100g		
Transvetzuren		g/100g		
Koolhydraten	99,0	g/100g	Analyse	
Suiker	99,0	g/100g	Analyse	
Polyolen		g/100g		
Zetmeel		g/100g		
Voedingsvezel, totaal	0,0	g/100g	Berekening	
Eiwit	0,0	g/100g	Berekening	
Natrium	0,0	mg/100g	Berekening	
Water/Vocht	0,4	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

Het product bevat geen enkel allergeen zoals vermeld in Richtlijnen 2003/89/EC (Bijlage IIIa), 2005/26/EG (Bijlage) en 2006/142/EG (Artikel 1)

Levensovertuigingkenmerken

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

Sensorische kenmerken

Sensorisch kenmerk	Waarde
Textuur	Losse zachte massa poeder
Smaak	neutraal zoet
Kleur	wit
Geur	eigen aan suiker

Fysisch-chemische kenmerken

Fysisch-/chemisch kenmerk	Waarde	Eenheid	Methode	Toelichting
Vochtpercentage	0,4	%	ICUMSA GS2/1/3/9-15 (2007)	
Asgehalte	0,1	%	ICUMSA 2/3-17 (2002)	

Microbiologische kenmerken

Kenmerk	Waarde	Eenheid	Methode	Moment
Gisten	10kve	in 10 gram	ICUMSA GS2/3-47 of ISO 7954	Overig
Schimmels	10kve	in 10 gram	ICUMSA GS2/3-47 of ISO 7954	Overig
Mesophilic aer.	200kve	in 10 gram	ICUMSA GS2/3-43 of ISO 4833	Overig
Salmonella	afwezig	in 25 gram	ISO 6579	Overig

Procesgegevens

Gezeefd	Ja	
	Deeltjesgrootte in mm	3
	Toelichting	maaswijdte zeef 3 mm effectief
Metaal detectie	Ja	
	Toelichting	
	Deeltjesgrootte voor Fe in mm	2,20
	Deeltjesgrootte voor non-Fe in mm	3
	Deeltjesgrootte voor RVS in mm	3
	RVS	NVT
Doorstraald	Nee	
Ontdoid	Nee	
Andere detectievormen	magneten	

Houdbaarheidsgegevens

Houdbaarheidseenheid	Maand
Minimale houdbaarheid na productie	60
Minimale houdbaarheid na afleveren	60
Minimum temperatuur °C	10
Maximum temperatuur °C	30
Toelichting bewaarconditie	Temperatuur °C : 10 - 30; temperatuurschommelingen > 10°C moeten vermeden worden. Relatieve vochtigheid % : <55 Suikerbakkerspoeder is onder bovengenoemde omstandigheden onbeperkt houdbaar. Gevoelig voor klontvorming bij wisselende omstandigheden, wordt geadviseerd het product binnen 6 maanden te verwerken.
Bewaarconditie tijdens transport	idem
Bewaaradvies voor consument	idem
Verpakt onder beschermende atmosfeer	Nee