



Dawn Foods Benelux
Gijzenveld 6
BREDA (Nederland)
076-5724140



Bakery success starts here.™

Algemeen alarmnummer
Email adres
Quality Assurance contactpersoon
Commercieel contactpersoon
Algemene disclaimer
Overige leveranciersinformatie

076 5724140
info.nederland@dawnfoods.com
R.C.C. van der Maas

Locaties

Code	Naam productielocatie	Alarmnummer	Contactpersoon	Adres productielocatie	Plaats	EG nummer	GLN-code	Land
01	Groningen	0503128748	F. Blokker-Eshuis	Hoendiep 140	Groningen			Nederland

Geen certificaten aanwezig

Productspecificatie

Artikelnaam: Instant Excellent
Declaratiennaam: Roompoeder
Producent: Dawn Foods Benelux BV
Artikelnummer: 243580015/243580016
Versienummer: 5
Begindatum: 01-10-2008 Einddatum:
Validatiedatum: 19-05-2014 Naam: F. Blokker
EEG-nummer:
Soortelijke massa (kg/dm³):
Stuksgewicht (kg/stuk):

Productomschrijving

Roompoeder

Gebruiksaanwijzingen:

Opmerking:

Verpakkingen

Baal 10 Kilogram

Primaire verpakking

Vorm	Inhoud	Eenheid	Materiaal	Afmeting	EANcode	CE	e-teken
Baal	10	Kilogram	papier			Nee	Nee
Claim				Opmerking			
				Papieren zak met PE coating			

Geen secundaire verpakking aanwezig

Geen ladingdrager aanwezig

Baal 20 Kilogram

Primaire verpakking

Vorm	Inhoud	Eenheid	Materiaal	Afmeting	EANcode	CE	e-teken
Baal	20	Kilogram	papier			Nee	Nee
Claim				Opmerking			
				Paieren zak met PE coating			

Geen secundaire verpakking aanwezig

Geen ladingdrager aanwezig

Ingrediëntendeclaratie basis

Nr.	Naam	%	Decl type	Kwalificatie	Functie	Diersoort	GMO	Door-straald	Nano	Bio	Aanwezige allergenen
1	suiker		IGT				Nee	Nee	Nee	Nee	
2	zetmeel (gemodificeerd)		IGT	aardappel			Nee	Nee	Nee	Nee	
3	melkpoeder		IGT				Nee	Nee	Nee	Nee	Melk
4	melkpoeder (magere)		IGT				Nee	Nee	Nee	Nee	Melk
5	E263 (calciumacetaat)		IGT		stabilisator		Nee	Nee	Nee	Nee	
6	E450 (difosfaten)		IGT		stabilisator		Nee	Nee	Nee	Nee	
7	E339 (natriumfosfaten)		IGT		stabilisator		Nee	Nee	Nee	Nee	
8	geheel gehard plantaardig vet (palmpit)		IGT				Nee	Nee	Nee	Nee	
9	plantaardig vet (kokos)		IGT				Nee	Nee	Nee	Nee	
10	glucosestroop (gedroogd)		IGT				Nee	Nee	Nee	Nee	
11	E472a (mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met azijnzuur)		IGT		emulgator		Nee	Nee	Nee	Nee	
12	zout		IGT				Nee	Nee	Nee	Nee	
13	melkeiwit		IGT				Nee	Nee	Nee	Nee	Melk
14	E160a (carotenen)		IGT		kleurstof		Nee	Nee	Nee	Nee	
15	E160b (annatto)		IGT		kleurstof		Nee	Nee	Nee	Nee	
16	aroma (vanille)		IGT				Nee	Nee	Nee	Nee	Melk

Ingrediëntendeclaratie aanvullend

Nr.	Naam	Vocht%	Vet%	Vet type	Bereidingswijze	Landen van geografische oorsprong	Herkomst-toelichting	Land van laatste be- /verwerking	Hoef . vers
1	suiker								
2	zetmeel (gemodificeerd)								
3	melkpoeder								
4	melkpoeder (magere)								
5	E263 (calciumacetaat)								
6	E450 (difosfaten)								
7	E339 (natriumfosfaten)								
8	geheel gehard plantaardig vet (palmpit)								
9	plantaardig vet (kokos)								
10	glucosestroop (gedroogd)								
11	E472a (mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met azijnzuur)								
12	zout								
13	melkeiwit								
14	E160a (carotenen)								
15	E160b (annatto)								
16	aroma (vanille)								

Voedingswaarden

Omschrijving	Waarde	Eenheid	Methode	% ADI
Energie	1682	kJ/100g	Berekening	
Energie	399	kcal/100g	Berekening	
Vet, totaal	4,0	g/100g	Berekening	
Verzadigde vetzuren	3,0	g/100g	Berekening	
Enkelvoudig onverzadigde vetzuren	0,7	g/100g	Berekening	
Meervoudig onverzadigde vetzuren	0,1	g/100g	Berekening	
Transvetzuren		g/100g		
Koolhydraten	85,0	g/100g	Berekening	
Suiker	60,0	g/100g	Berekening	
Polyolen		g/100g		
Zetmeel	25,5	g/100g	Berekening	
Voedingsvezel, totaal	0,0	g/100g	Berekening	
Eiwit	5,2	g/100g	Berekening	
Natrium	313,0	mg/100g	Berekening	
Water/Vocht	0,0	g/100g	Berekening	
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	Risico kruisbesmetting
Tarwe	Afwezig	Risico kruisbesmetting
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	Aanwezig	
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	Aanwezig
Cacao	Afwezig
Glutamaat (E620 - E625)	Afwezig
Kip	Afwezig
Koriander	Afwezig
Maïs	Aanwezig
Peulvruchten	Afwezig
Rundvlees	Afwezig
Varkensvlees	Afwezig
Wortel	Afwezig

Allergenenclaim

Levensovertuigingkenmerken

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

Sensorische kenmerken

Sensorisch kenmerk	Waarde
Textuur	poeder
Kleur	wit/creme

Fysisch-chemische kenmerken

Geen fysisch/chemisch kenmerk aanwezig

Microbiologische kenmerken

Kenmerk	Waarde	Eenheid	Methode	Moment
Gisten	10000	KVE/g		Niet van toepassing
Schimmels	10000	KVE/g		Niet van toepassing
Salmonella	0	in 25 gram		Niet van toepassing
Staph. aureus	1000000	KVE/g		Niet van toepassing
Bacillus cereus	1000000	KVE/g		Niet van toepassing
Tot. kiemgetal	10000000	KVE/g		Niet van toepassing

Procesgegevens

Gezeefd	Ja		
	Deeltjesgrootte in mm		3
	Toelichting		
Metaal detectie	Ja		
	Toelichting		
	Deeltjesgrootte voor Fe in mm		3
	Deeltjesgrootte voor non-Fe in mm		3
	Deeltjesgrootte voor RVS in mm		4,77
	RVS		NVT
Doorstraald	Nee		
Ontdood	Nee		
Andere detectievormen			

Houdbaarheidsgegevens

Houdbaarheidseenheid	Maand
Minimale houdbaarheid na productie	12
Minimale houdbaarheid na afleveren	6
Bewaarconditie	Koel, droog, donker
Minimum temperatuur °C	15
Maximum temperatuur °C	25
Toelichting bewaarconditie	r.v. 55-65%
Verpakt onder beschermende atmosfeer	Nee