

1. Naam Product

Maselinevlokken 370

2. Artikelnummer (N.V. MASELIS)

5140

Intrastat/customs/HS code: 19041010

3. Algemene omschrijving

- * Gereinigde, ontkiemde, gepelde maïs, gestoomd, platgewalst en afgezeefd op gewenste granulometrie
- * Herkomst: Noord-Frankrijk, non GMO maïs, Polen
- * Geel, vlokken, niet beschimmeld

4. Chemische Analyse

Voedingswaarden % (*)

- * vocht 13,00
- * vet 1,00
- waarvan verzadigd 0,15
- waarvan mono-onverzadigd 0,30
- waarvan poly-onverzadigd 0,55
- * eiwit 7,00
- * koolhydraten 78,50
- waarvan suikers 0,50
- waarvan zetmeel 78,00
- * beschikbaar koolhydraat 72,00
- * voedingsvezel 6,50
- * as 0,50
- * energie (kcal - kJ/100g) 100,0 338 1432

%	kcal/g	kJ/g
13,00		
1,00	9	37
0,15		
0,30		
0,55		
7,00	4	17
78,50		
0,50		
78,00		
72,00	4	17
6,50	2	8
0,50		
100,0	338	1432

Mineralen (*)

- * Natrium (Na) < 50
- * Kalium (K) 140
- * Fosfor (P) 60
- * Calcium (Ca) < 10
- * Magnesium (Mg) 20
- * Ijzer (Fe) < 0,5

mg/100g
< 50
140
60
< 10
20
< 0,5

(*) Afkomstig van de literatuur

Contaminanten

In overeenstemming met de EU-wetgeving (FOOD)

Pesticiden: EU 396/2005, inclusief wijzigingen/rectificaties

Contaminanten en Mycotoxines: EU 2023/915, inclusief wijzigingen/rectificaties

Zware Metalen	Max. ppb
Lood (Pb)	200
Cadmium (Cd)	100 (*)
Kwik (Hg)	30
Arsenicum (As)	20

(*) Vrijstelling voorzien bij gebruik voor productie van bier of distillaten als graanresidu niet als levensmiddel in handel wordt gebracht

Mycotoxines	Max. ppb
Aflatoxine B1+B2+G1+G2	4
Aflatoxine B1	2
Ochratoxine A (OTA)	3
Deoxynivalenol (DON)	1000
Zearalenon (ZEA)	100
Fumonisine	1000
T2/HT2	50

5.Fysico-chemische eigenschappen

Parameter		waarde
Vocht	maximum	13,50%
Densiteit	Typical	370 g/l

6.Microbiologische Gegevens

Micro-organisme	kve / g (*)
Totaal kiemgetal	< 50.000
Gisten & schimmels	< 2500
E Coli	<10
Salmonella	afwezig in 25 gr.

(*) Microbiological guidelines (FMFP-UGent; 2010, 2018)

	SPECIFICATIES EINDPRODUCTEN	QA-7421-LS-111 17/06/2025 Versie Datum : 10:29 Versie : 13.0 Revisie Datum : 17/06/2028
---	--	---

7. Verpakking

<u>* Bulk</u>	<u>* Papieren zakken</u> * Euro-palet: droog; hout; plastic vel op palet * Papieren zakken: dubbelwandig; 200 g/zak * max 660 kg netto/palet - 11 layers: 20 kg/zak * inwikkelfolie: PE film	<u>* Big-Bags</u> * Euro-palet: droog; hout; plastic vel op palet * max 750 kg netto/big-bag
----------------------	---	---

Alle verpakkingen en verpakkingsmaterialen zijn conform met de EU-Wetgeving (EU 1935/2004, EU 2023/2006, EU 10/2011 en alle uitbreidingen of wijzigingen van deze wetteksten)

8. Metaaldetectie

Plaats in de productie

- * reiniging van het graan: magneet
- * Productie vlokken: metaaldetector (ferro/non-ferro/RVS)
- * Verpakking zakken: metaaldetector (ferro/non-ferro/RVS)
- * Bulk en Bigbags: geen metaaldetectie

Fe: 1,5 mm	Non Fe: 1.5 mm		RVS: 2.0 mm
Fe: 2,0 mm	Non Fe: 2,8 mm		RVS: 2,8 mm

9. Houdbaarheid

- * **Ten minste houdbaar tot (THT): 9 maanden** na productiedatum, mits strikte naleving van de geadviseerde opslagcondities
12 maanden na productiedatum mits bijkomende CO2 behandeling
- * Geadviseerde opslagcondities: **Op een droge en koele plaats bewaren, beschermd van direct zonlicht**
 - Temperatuur < 18°C
 - Relatieve Vochtigheid < 70%
- * **Bij zakgoed wikkelfolie verwijderen bij aankomst**
- * **Codering:** Productiedatum + # maand, gedrukt op verpakking

Productiedatum = lotnummer

Voorbeeld

Production Date : DD.MM.YYYY THT/ DLUO/ MHD/ Best before: DD.MM.YYYY Max
18°C <70% rv/hr/rh/rf
Geproduceerd door/ produit par/ produced by/ produziert vom/ N.V. MASELIS
KAAISTRAAT 19- 8800 Roeselare – Belgie/ Belgique/ Belgium/ Belgien

(*) aanpassing mogelijk

10. Allergenen

Nee: Het product is gegarandeerd allergeen-vrij
 Ja: Het product bevat het allergeen als een ingrediënt
 X: Het allergeen is niet als ingrediënt aanwezig in het product maar niet bedoelde kruiscontaminatie is mogelijk
 X 01 Aanwezigheid in de grondstof
 X 02 Het product wordt verwerkt op dezelfde productielijn.
 X 03 Het product is aanwezig op de site, maar volgt een aparte proces flow

Ingrediënten: 100% maïs Additieven: Afwezig
 Zuiverheid: minimum 99,8%, niet bedoelde kruiscontaminatie is mogelijk

ALLERGEEN / Derivaten	Aanwezig? Bulk	Aanwezig? Zakgoed	Aanwezig? Bigbags	Indien ja, maximum hoeveelheid aanwezig in het geleverde product (ppm)	Nature of allergenic in the material supplied	Is de kruiscontaminatie met het allergeen onder controle?
gluten * (1)	X 01 + X 02	X 01 + X 02	X 01 + X 02	200 ppm	Mogelijke accidentele kruisbesmetting met glutenhoudende granen zoals tarwe en gerst op het veld of tijdens de oogst, opslag en transport bij de leverancier in de primaire sector.	Noodzakelijke maatregelen zijn genomen, zoals ingangcontroles, aankoopcontracten en zeven. Specifieke spoel- en reinigingsinstructies tijdens het proces. Het proces is niet glutenvrij, dus accidentele kruisbesmetting blijft mogelijk.
kippenei *	Nee	Nee	Nee			
maïs	JA	JA	JA		Ingrediënt	
melkeiwit *	Nee	Nee	Nee			
mosterd *	Nee	Nee	Nee			
lactose *	Nee	Nee	Nee			
lupine *	Nee	Nee	Nee			
noten * (2) - notenolie *	Nee	Nee	Nee			
peulvruchten *	X 03	X 03	X 03	0 ppm	Aanwezigheid op de site, geen gebruik op zelfde productielijn	Noodzakelijke maatregelen zijn genomen, zoals ingangcontroles, aankoopcontracten en zeven. Specifieke spoel- en reinigingsinstructies tijdens het lossen en het proces.
pinda's * - pindaolie *	Nee	Nee	Nee			
schaal-en schelpdieren *	Nee	Nee	Nee			
selder *	Nee	Nee	Nee			
sesam* - sesamolie *	Nee	Nee	Nee			
soja* (eiwit - lecithine - olie) *	X 01 + X 03	X 01 + X 03	X 01 + X 03	720 ppm	Mogelijke accidentele kruisbesmetting op het veld of tijdens de oogst, opslag en transport bij de leverancier in de primaire sector.	Noodzakelijke maatregelen zijn genomen, zoals ingangcontroles, aankoopcontracten en zeven. Specifieke spoel- en reinigingsinstructies tijdens het proces. Door technische moeilijkheden, vanwege de gelijkaardige kleur en vorm, is verwijdering tijdens het proces moeilijk. Intern proces is dedicated.
sulfiet (E220 t/m E228) *	Nee	Nee	Nee			
umbeliferae (3)	Nee	Nee	Nee			

		SPECIFICATIES EINDPRODUCTEN					QA-7421-LS-111
							17/06/2025
							Versie Datum : 10:29
							Versie : 13.0
							Revisie Datum : 17/06/2028
vis *		Nee	Nee	Nee			
weekdieren *		Nee	Nee	Nee			

1. Bronnen van contaminatie: tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut
Nee betekent ≤ 20 mg/kg. Ja (X) betekent > 20 mg/kg.
2. amandelnoten, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten
3. anijs, dille , karwij, kervel, koriander, lavas, mirre, komijn, peterselie, venkel, wortelen, e.d.
- (*) Allergeen: Allergeen vermeld in EU 1169/2011

11. Kwaliteitsborging

FCA - CERTIFICAAT Vinçotte

FSSC 22000 SGS

NON GMO supply chain standard SGS

FAVV- TOELATING

12. Geen bestraling en non-GMO verklaring

Wij, Maselis nv, verklaren hierbij:

- 1) De producten die we leveren zijn niet bestraald en bevatten niet bestraalde grondstoffen.
- 2) Alleen non-GMO producten worden bij Maselis nv gebruikt. Al onze producten zijn GMO-vrij en conform EU 1829/2003 en EU 1830/2003.

13. Verklaring van waarheidsgetrouwheid en vertrouwelijkheid

De leverancier verklaart dat het product voldoet aan de relevante nationale en/of Europese wetgeving inzake hygiëne, samenstelling, additieven, contaminanten, etikettering en materialen in contact met dit product. De leverancier is gehouden aan de toepassing van de overeenkomstige wetgeving inzake productveiligheid en productaansprakelijkheid. Beide partijen zijn verantwoordelijk voor en gehouden aan de geheimhouding van de in deze vermelde informatie. Deze geheimhouding geldt reeds bij het uitwisselen van deze informatie, voorafgaand aan de goedkeuring van deze specificaties. Beide partijen verbinden er zich toe dezelfde geheimhouding te eisen van derden die zij achten te moeten inzetten voor de goede werking van hun activiteiten. Deze eis ontslaat geen enkele partij van zijn verantwoordelijkheid.

14. Contact

N.V. MASELIS

Kaaistraat 19
8800 Roeselare
Belgium
Tel : +32 51 20 31 11
Fax: +32 51 22 69 50
info@maselis.be

www.maselis.be

Commerciële Dienst

Maenhout Guy
GSM: +32 486 85 12 70
guy@maselis.be
orders@maselis.be

Kwaliteitsdienst

Booghs Lieve
+32 490 11 06 28
kwality@maselis.be

Dienst Productie

Decoker Geert
GSM: +32 486 85 12 63
productie@maselis.be

Emergency Contact For Food Safety

Maselis Patrick
GSM : +32 475 24 91 13
Tel. +32 51 24 27 40
patrick@maselis.be

ATTACHMENT 1
 FLOW MASELINE

OPRP

Maizemill
 Flake Division B1

CCP Metal detection

CCP Metal detection
 paper bags

