

productnummer :	221008	GN code :	17023090
productnaam :	Belgogluc HM70-75 - jc 25 kg		
versie :	14	Geldig vanaf:	30-05-2023

Productomschrijving

Deze glucosestroop is een gezuiverde en geconcentreerde waterige oplossing van eetbare sacchariden, verkregen door hydrolyse van zetmeel en gekarakteriseerd door een hoog maltosegehalte

Ingrediënten

glucosestroop , water

Oorsprong

tarwe

Eigenschappen

FYSISCHE EN CHEMISCHE EIGENSCHAPPEN

	Min	Max	Typisch	Eenheid	Methode
Droge stof	73.1	73.9		g%g (20°C)	BSCH011
Brix	74.5	75.5		°Bx (20°C)	BSCH011
DE	48	59		g%g op ds	BSCH033
pH	3.5	5.5		opl. 1:1	BSCH001
Kleur			< 25	icumsa 420 nm	BSCH023
SO2		10		ppm	BSCH213
Aw-waarde			0.81	~ temp.	BSCH111
Dichtheid			1.37	kg/dm ³ 20°C	BSCH014

MICROBIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN

	Max	Typisch	Eenheid	Methode
Totaal kiemgetal	10000		/10g 30°C	BSMI001
Gisten	1000		/10g 25°C	BSMI011
Schimmels	1000		/10g 25°C	BSMI011

SAMENSTELLING

	Gem.	Eenheid	Methode
Dextrose	2.0	g%g op ds	BSCH036
Maltose	69	g%g op ds	BSCH036
Maltotriose	18	g%g op ds	BSCH036
Hogere suikers	11	g%g op ds	BSCH036

Nutritionele waarden

Gemiddelde voedingswaarde per 100 gram product (berekend)

Energie	:	294	kcal
Energie	:	1250	kJ
Vetten	:	0	g
Koolhydraten	:	73.5	g
Suikers	:	51.5	g
Polyolen	:	0	g
Zetmeel	:	0	g
Eiwitten	:	< 0.02	g
Vezels	:	0	g
Zout	:	0	g

productnummer :	221008	GN code :	17023090
productnaam :	Belgogluc HM70-75 - jc 25 kg		
versie :	14	Geldig vanaf:	30-05-2023

Houdbaarheid

Algemeen	Dit product is minstens 4 maand(en) houdbaar na productie.
Extra informatie	De kleur van de stroop kan veranderen afhankelijk van de duur van opslag en de opslagtemperatuur. Wij raden aan de stroop zo snel als mogelijk na de levering te verbruiken.

Opslagcondities

	Min	Max	Optimum
Temperatuur °C			20
Rel. vochtigheid %		nvt / na	
Advies	Droog bewaren in gesloten originele verpakking in een propere omgeving. Aanbevolen wordt "first in-first out" aan te houden.		
Extra informatie	Opslag bij 20°C kan bijkomende opwarming vereisen voor gebruik.		

Naleving van de Europese regelgeving

- Richtlijn 2001/111/EG van de Raad van 20 december 2001 inzake bepaalde voor menselijke voeding bestemde suikers en wijzigingen;
- Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden en wijzigingen;
- Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne en wijzigingen;
- Verordening (EG) nr. 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen en wijzigingen;
- Verordening (EG) nr. 396/2005 van het Europees Parlement en de Raad van 23 februari 2005 tot vaststelling van maximumgehalten aan bestrijdingsmiddelenresiduen in of op levensmiddelen en diervoeders van plantaardige en dierlijke oorsprong en wijzigingen;
- Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen en wijzigingen;
- Verordening (EU) 2023/915 van de Commissie van 25 april 2023 betreffende maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen en wijzigingen;
- Verordening (EG) nr. 2023/2006 van de Commissie van 22 december 2006 betreffende goede fabricagemethoden voor materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen en wijzigingen;
- Verordening (EU) nr. 10/2011 van de Commissie van 14 januari 2011 betreffende materialen en voorwerpen van kunststof, bestemd om met levensmiddelen in contact te komen en wijzigingen;
- Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten en wijzigingen;

Kwaliteitsgaranties

GMO-verklaring:	Wij bevestigen dat dit product geen ingrediënten, additieven of aroma's bevat die zijn afgeleid van genetisch gemodificeerde organismen. Daarom is geen aanvullende specifieke GGO etikettering vereist volgens de huidige Europese regelgeving.
Ionisatieverklaring:	Noch dit product, noch de ingrediënten ervan, werden met ioniserende stralen behandeld.
Voedselveiligheid:	Belgosuc NV is FSSC 22000 gecertificeerd door een externe instantie.

De informatie in dit document is, naar onze kennis en geweten, nauwkeurig op de datum van publicatie. In alle gevallen is het de verantwoordelijkheid van de klant om de toepasbaarheid van deze informatie of de geschiktheid van elk product voor hun eigen bepaald doel te bepalen. Alle informatie is geldig tot herziening. Dit document wordt elektronisch gedrukt en is daarom niet ondertekend.