

productnummer : 824935 **GN code :** 17019910
productnaam : Bio rietsuiker (Brazil) GO - zak 25 kg - BE-BIO-01
versie : 12 **Geldig vanaf:** 22-04-2025

Productomschrijving

Biologische halfwitte rietsuiker met een erg lichte goudgele kleur, geproduceerd van non-GGO biologisch suikerriet.

Ingrediënten

suiker

Oorsprong

suikerriet

Eigenschappen

FYSISCHE EN CHEMISCHE EIGENSCHAPPEN

	<u>Min</u>	<u>Max</u>	<u>Typisch</u>	<u>Eenheid</u>	<u>Methode</u>
Kleur (pH 7.0)		500		Icumsa 420 nm	BSCH004
Deeltjesgrootte	0.3	0.8		mm	BSCH103
Deeltjesgrootte CV (Variatiecoëfficiënt)		30		%	BSCH103
Polarisatie	99.5	99.8		°Z	BSCH040
Invertsuiker		0.10		%	/
Vochtgehalte		0.10		%	BSCH071
Onoplosbare bestanddelen		50		ppm	Icumsa GS2/3/9-19
As		0.10		% C28	BSCH051
Zwarte punten		5		n/100g	Visueel
Dextraan		150		mg/kg	Icumsa GS1/2/9-15
Lood		0.1		ppm	/
Arseen		0.1		ppm	/
Kwik		0.01		ppm	/
Koper		2.0		ppm	/

MICROBIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN

	<u>Max</u>	<u>Typisch</u>	<u>Eenheid</u>	<u>Methode</u>
Totaal kiemgetal	100		/g	ISO 4833
Gisten	10		/g	ISO 7954
Schimmels	10		/g	ISO 7954
Coliformen	10		/g	ISO 4831
Thermofiele aërobe sporevormers	50		/g	/
Salmonella	neg.		/25 g	ISO 6579

Nutritionele waarden

Gemiddelde voedingswaarde per 100 gram product (berekend)

Energie	:	400	kcal
Energie	:	1700	kJ
Vetten	:	0	g
Koolhydraten	:	100	g
Suikers	:	100	g
Eiwitten	:	0	g
Vezels	:	0	g
Natrium	:	0	mg

productnummer : 824935 **GN code :** 17019910
productnaam : Bio rietsuiker (Brazil) GO - zak 25 kg - BE-BIO-01
versie : 12 **Geldig vanaf:** 22-04-2025

Houdbaarheid

Algemeen Dit product is minstens 36 maand(en) houdbaar na productie.

Opslagcondities

	Min	Max	Optimum
Temperatuur °C		22	
Rel. vochtigheid %		65	
Advies	Droog bewaren in gesloten originele verpakking in een propere omgeving. Aanbevolen wordt "first in-first out" aan te houden.		
Extra informatie	Opslag beschermd tegen sterke geuren en direct zonlicht.		

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 (EG) nr. 834/2007 van de Raad van 28 juni 2007 inzake de biologische productie en de etikettering van biologische producten 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;
- Verordening (EU) 2018/848 van het Europees Parlement en de Raad van 30 mei 2018 inzake de biologische productie en de etikettering van biologische producten 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.