

productnummer :	860912	GN code :	17019910
productnaam :	Bio rietsuiker wit-L&H(Thai) - zak 25 kg -BEBIO01		
versie :	2	Geldig vanaf:	30-05-2023

**Productomschrijving**

100% biologische geraffineerde rietsuiker met witte kleur

**Ingrediënten**

biologische rietsuiker

**Oorsprong**

suikerriet

**Eigenschappen****FYSISCHE EN CHEMISCHE EIGENSCHAPPEN**

	<b>Min</b>	<b>Max</b>	<b>Typisch</b>	<b>Eenheid</b>	<b>Methode</b>
Polarisatie		99.9		°Z	BSCH040
Deeltjesgrootte MA (Mean Aperture)	0.50	0.85		mm	BSCH103
Vochtgehalte (KF)		0.06		%	BSCH017
Reducerende suikers		0.04		%	ICUMSA GS1/3/7-3
Kleur		45		icumsa 420 nm	BSCH023
SO2		10		ppm	BSCH213

**MICROBIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN**

	<b>Max</b>	<b>Typisch</b>	<b>Eenheid</b>	<b>Methode</b>
Totaal kiemgetal	1000		/10g 30°C	BSMI001
Gisten	100		/10g 25°C	BSMI011
Schimmels	100		/10g 25°C	BSMI011
Coliformen	100		/10g	/
E. coli	10		/10g	NF V 08-053
Staphylococcen	10		/10g	NF V 08-057/1
Salmonella	abs		/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
Zout	:	0	g

**Houdbaarheid****Algemeen**

Dit product is onbeperkt houdbaar na productie en vrijgesteld van de vermelding van een houdbaarheidsdatum, overeenkomstig de EU Verordening 1169/2011, artikel 24 - bijlage X (1d).

productnummer :	860912	GN code :	17019910
productnaam :	Bio rietsuiker wit-L&H(Thai) - zak 25 kg -BEBIO01		
versie :	2	Geldig vanaf:	30-05-2023

**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 beschermd tegen vocht en temperatuurschommelingen.		

**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.**