

productnummer : 700008

GN code : 17029079

productnaam : Burnt syrup BS 5000 - jc 25 kg

versie : 9

Geldig vanaf: 30-05-2023

Productomschrijving

Deze aromatische karamel of kleurkaramel E150a is een donkerbruine vloeistof verkregen door gecontroleerde hittebehandeling van voedingsuikers zonder gebruik van chemicaliën.

Ingrediënten

karamel (glucosestroop, suiker, water) , OF , kleurstof: karamel E150a

Oorsprong

maïs , suikerbiet , suikerriet , tarwe

Eigenschappen**FYSISCHE EN CHEMISCHE EIGENSCHAPPEN**

	Min	Max	Typisch	Eenheid	Methode
Kleur (610 nm)	0.013	0.015		abs 0,1% 610 nm	BSCH022
Droge stof			68	g%g (20°C)	BSCH011
Kleur (CIE)			4500	EBC (CIE)	BSCH027
pH	2.3	2.9		opl. 1:1	BSCH001
Rel. dichtheid 20/4	1.325	1.335			BSCH014
Viscositeit 20°C			400	cps	BSCH041
Lading			little ionic		BSCH092
Sulfaatas		0.1		%	BSCH053

MICROBIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN

	Max	Typisch	Eenheid	Methode
Totaal kiemgetal	10		/g	ISO 4833
Gisten	10		/g	ISO 7954
Schimmels	10		/g	ISO 7954

Nutritionele waarden

Gemiddelde voedingswaarde per 100 gram product (berekend)

Energie	:	272	kcal
Energie	:	1158	kJ
Eiwitten	:	0	g
Koolhydraten	:	68	g
Suikers	:	67	g
Vetten	:	0	g
Zout	:	0	g

Houdbaarheid

Algemeen Dit product is minstens 18 maand(en) houdbaar na productie.

Opslagcondities

	Min	Max	Optimum
Temperatuur °C			15 - 20
Rel. vochtigheid %		65	

Advies Droog bewaren in gesloten originele verpakking in een propere omgeving. Aanbevolen wordt "first in-first out" aan te houden.

productnummer :	700008	GN code :	17029079
productnaam :	Burnt syrup BS 5000 - jc 25 kg		
versie :	9	Geldig vanaf:	30-05-2023

Naleving van de Europese regelgeving

- 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. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven 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) nr. 231/2012 van de Commissie van 9 maart 2012 tot vaststelling van de specificaties van levensmiddelenadditieven 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.