

productnummer : 805940 **GN code :** 17023050
productnaam : Dextrose monohydraat-S - zak 25 kg
versie : 14 **Geldig vanaf:** 20-12-2023

Productomschrijving

Dextrose monohydraat, geproduceerd via enzymatische hydrolyse van zetmeel, gevolgd door zuivering, concentratie, kristallisatie en droging. Het is een wit poeder met een frisse zoete smaak en neutrale geur.

Ingrediënten

dextrose

Oorsprong

tarwe

Eigenschappen

FYSISCHE EN CHEMISCHE EIGENSCHAPPEN

	<u>Min</u>	<u>Max</u>	<u>Typisch</u>	<u>Eenheid</u>	<u>Methode</u>
Vocht	7.0	9.0		%	/
Dextrose	99.5			g%g op ds	BSCH036
DP2+		0.5		g%g op ds	BSCH036
SO2		10		ppm	BSCH213
pH	3	6		opl. 1:1	BSCH001
Geleidbaarheid		20		μS/cm C28	BSCH051
Zwarte punten		10		n/100g	Visueel
Bulkdensiteit gepakt	600	875		g/dm ³	Gravimetrisch
Bulkdensiteit los	550	850		g/dm ³	Gravimetrisch
Deeltjesgrootte	70%>53	40%>250		μm	BSCH103
Deeltjesgrootte	10%>150	80%>150		μm	BSCH103

MICROBIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN

	<u>Max</u>	<u>Typisch</u>	<u>Eenheid</u>	<u>Methode</u>
Totaal kiemgetal	1000		/10g 30°C	BSMI001
Gisten	100		/10g 25°C	BSMI011
Schimmels	100		/10g 25°C	BSMI011
Salmonella	neg.		/25 g	ISO 6579

Nutritionele waarden

Gemiddelde voedingswaarde per 100 gram product (berekend)

Energie	:	368	kcal
Energie	:	1564	kJ
Vetten	:	0	g
Koolhydraten	:	92	g
Suikers	:	91.9	g
Polyolen	:	0	g
Zetmeel	:	0	g
Eiwitten	:	< 0.15	g
Vezels	:	0	g
Zout	:	< 0.025	g

Houdbaarheid

Algemeen Dit product is minstens 24 maand(en) houdbaar na productie.

Extra informatie De houdbaarheid wordt geprint als "Best before date" op de verpakking.

productnummer : 805940 GN code : 17023050
productnaam : Dextrose monohydraat-S - zak 25 kg
versie : 14 Geldig vanaf: 20-12-2023

Opslagcondities

	Min	Max	Optimum
Temperatuur °C			20
Rel. vochtigheid %		60	
Advies	Droog bewaren in gesloten originele verpakking in een propere omgeving. Aanbevolen wordt "first in-first out" aan te houden.		
Extra informatie	Stockeren weg van geurende materialen. Vermijd druk op de zakken.		

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.