

productnummer : 634008

GN code : 17031000

productnaam : Rietmelasse - jerry-can 25 kg

versie : 11

Geldig vanaf: 30-05-2023

**Productomschrijving**

Een donkerbruine tot zwarte viskeuze stroop met een uniek aroma en sterke kleur.

**Ingrediënten**

rietmelasse

**Oorsprong**

suikerriet

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

	<b>Min</b>	<b>Max</b>	<b>Typisch</b>	<b>Eenheid</b>	<b>Methode</b>
Brix	80.0	81.4		°Bx (20°C)	BSCH011
Droge stof	79.0	81.0		g%g (20°C)	BSCH011
pH	4.0	7.0			BSCH001
Sucrose	31	41		%	/
Invertsuiker	15	25		%	/
SO2		9		ppm	BSCH213
Viscositeit 20°C			13500	cps	BSCH041
Viscositeit 30°C			6500	cps	BSCH041
Viscositeit 40°C			3000	cps	BSCH041
Relatieve dichtheid 20°C			1.41		BSCH014
Relatieve dichtheid 50°C			1.409		BSCH014

**MICROBIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN**

	<b>Max</b>	<b>Typisch</b>	<b>Eenheid</b>	<b>Methode</b>
Totaal kiemgetal	500		/g	/
Gisten	100		/g	/
Schimmels	100		/g	/
E. coli	neg.		/g	ISO 7251
Salmonella	neg.		/25 g	ISO 6579

**Nutritionele waarden**

Gemiddelde voedingswaarde per 100 gram product (berekend)

Energie	:	308	kcal
Energie	:	1278	kJ
Vetten	:	0	g
Koolhydraten	:	74.1	g
Eiwitten	:	1.1	g
Vezels	:	0	g
Natrium	:	135	mg

**Houdbaarheid****Algemeen**

Dit product is minstens 12 maand(en) houdbaar na productie.

productnummer :	634008	GN code :	17031000
productnaam :	Rietmelasse - jerry-can 25 kg		
versie :	11	Geldig vanaf:	30-05-2023

**Opslagcondities**

	Min	Max	Optimum
Temperatuur °C			15 - 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.		

**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 (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.**