

PRODUCTSPECIFICATIE

1. ALGEMENE GEGEVENS

Artikel:	Base Pasto Pronta
Art.nr. Dawn Foods Benelux:	2.03481
Omschrijving:	Poedervormige mix voor het bereiden van een basis compositie voor ijs.
EAN code artikel:	4012447376620
Verpakking:	2.03481.115;baal 14 kg
GN code:	

2. INGREDIENTENDECLARATIE (WEL)

1.	Suiker	30,0%
2.	Gehard plantaardig vet Kokos	15,0%
3.	Gedroogde slagroompoeder	11,0%
4.	Magere melkpoeder	11,0%
5.	Glucose	9,0%
	Melkpoeder	9,0%
6.	Gedroogde glucosestroop	7,0%
	Weipoeder	5,0%
7.	Verdikkingmiddelen E410 E412 en E401	< 1%
8.	Melkeiwit	< 1%
9.	Emulgatoren: E472a en E471	< 1%
10.	Zuurteregelaar: E450	< 1%

3. ORGANOLEPTISCHE EISEN:

Consistentie:	poeder, free flowing
Kleur:	wit
Smaak:	neutraal/romig
Reuk:	neutraal/romig

4. GMO INFORMATIE

Dit product is vrij van GMO's of ingrediënten geproduceerd met behulp van GMO's.
Hierdoor vallen levensmiddelen, geproduceerd met onze producten, niet onder de etikettering als bedoeld in de EG regelingen: 1139/98; 258/97; 49/2000 en 50/2000, gewijzigd door: 1829/2003 en 1830/2003.
Deze verklaring is gebaseerd op de leveranciersverklaringen van de betreffende ingrediënten, gecomplementeerd met aanvullende gegevens, waar nodig.

5. CHEMISCHE / FYSISCHE EIGENSCHAPPEN

	Doel	Marge	Methode
Vochtgehalte:	< 4 %		QC1508
Brixgehalte:			
pH-waarde:			
Sg/l	540	50	QC1521
Alcohol:			%gew

6. VOEDINGSWAARDEGEGEVENS

Indien niet bekend -

Analysegegevens per: 100 gram (gemiddelde waarden)	
energie	2060 kJ
energie	491 kCal

Eiwitten	10,3 g
plantaardig eiwit	g
dierlijk eiwit	g

Koolhydraten	60,8 g
mono- en disacchariden	g
polysacch.(verteerbaar)	g
polyolen	g
voedingsvezel	g

Vetten	22,6 g
verzadigd vet	g
enkelvoudig onverz. vet	g
meervoudig onverz. vet	g
cholesterol	mg

plantaardig vet	g
dierlijk vet	g

Alcohol	g
----------------	----------

Water	g
natrium	- mg

7. BEWAARCONDITIES

Temperatuur:	18 - 24 °C
Rel. vochtigheid:	%
Houdbaarheidsduur:	12 Maanden (na prod.)
Houdbaarheid open:	Beperkt
Transportcondities:	Droog



8. VERPAKKING

Verpakkingseenheid:

Artikelinhoud: 14 Kg
Besteleenheid: 1 Stuks

Verpakk. materiaal	per eenheid	transp. verpak.
Papier	x	
Karton		
Polypropyleen		
Polyetheen	x	
Polystyreen		
Hout		
IJzer		
Anders, nl.:		
Folie		

9. GEBRUIK / DOSERING

Advies: voor een ketel van 60 ltr. Inhoud

14000 g Base Pasto Pronto

5500 g suiker

40000 g water

60 g Sucrea Eldesan

10. MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN

01. Totaal kiemgetal:	< 10.000	in 1 g.	QC 1520
02. Gisten/schimmels:	< 50 elk	in 0,1 g	QC 1520
03. Coliformen	afwezig	in 1 g.	QC 1520
04. Salmonellen:	afwezig	in 25 g.	QC 1520
05. Enterobacteriaceae:	-	in 1 g	QC 1520
06. Listeria monocytog.:	afwezig	in 25 g	QC 1520
07. E- Coli:	afwezig	in 10 g.	QC 1520

11. OPMERKINGEN

ISO 9001:2008 and BRC

Geschikt voor Vegetariërs: nee

Geschikt voor Veganisten: nee

Product wordt geproduceerd in fabriek waar de volgende allergenen aanwezig zijn: melkeiwit, melksuiker, kippenei, soja en -lecithine, tarwe en noten.

NAAM EN FUNCTIE

Naam: Rob van der Maas

Functie: Technisch Product manager

12. AANWEZIGHEID I.V.M. DIEET/ALLERGIE (ALBA)

Invullen: + = aanwezig, - = afwezig, ? = onbekend

01.	Koemelkeiwit Div. Melkp.	+
02.	Lactose Div. Melkp.	+
03.	Kippe-ei	-
04.	Soja-eiwit	-
05.	Soja lecithine	-
06.	Gluten	(*)
07.	Tarwe	(**)
08.	Rogge	-
09.	Rundvlees	-
10.	Varkensvlees	-
11.	Kippevlees	-
12.	Vis	-
13.	Schaal- en schelpdieren	-
14.	Maïs	+
15.	Cacao	-
16.	vervallen	-
17.	Peulvruchten	+
18.	Noten	-
19.	Notenolie	-
20.	Pinda's	-
21.	Pinda-olie Gehard vet	-
22.	Sesam	-
23.	Sesamolie	-
24.	Glutaminaat (E620 - E625)	-
25.	Sulfiet (E220 - E227)	-
26.	t/m 30 vervallen.	-
31.	Koriander	-
32.	Selderij	-
33.	Vervallen	-
34.	Wortel	-
35.	Lupine	-
36.	Mosterd	-
37.	Weekdieren	-

(*) Conform Codex Alimentarius Stan 118/1981: Vrij van gluten indien stikstofgehalte is: < 0.005 g op 100 g. DS

(**) Glucosestroop van Tarwe hoeft niet te worden gedeclareerd conform Richtlijn 2005/26/EC

13. OVERZICHT AAN-/AFWEZIGHEID INGREDIENTEN

Invullen + = aanwezig; - = afwezig

01.	Melkbestanddelen	+
02.	Melkpoeder	+
03.	Soja-lecithine	-
04.	Soja-bloem	-
05.	Soja-meel	-
06.	Tarwebloem	-
07.	Tarwemeel	-
08.	Tarwezetmeel	-
09.	Paneermeel	-
10.	Eigeel	-

DATUM ONDERTEKENING, HANDTEKENING

Geldig vanaf: 30-11-2012

Versie: 3

Handtekening:

Bij elektronische versturing is deze specificatie niet getekend.