

Beko Nederland BV
Niels Bohrweg 101
UTRECHT (Nederland)
030-2473050



Algemeen alarmnummer
 Email adres
 Quality Assurance contactpersoon
 Commercieel contactpersoon
 Algemene disclaimer
 Overige leveranciersinformatie

030-2473050
 huysmerk@beko-Nederland.nl
 Dhr. M. Smit

Locaties

Code	Naam productielocatie	Alarmnummer	Contactpersoon	Adres productielocatie	Plaats	EG nummer	GLN-code	Land
101	Beko Nederland	030-2473000		Niels Bohrweg 101	Utrecht			Nederland

Certificaat	Certificaatnummer	Geldig vanaf	Geldig t/m	Toelichting
ISO22000	121672-2012-AFSMS-NLD-RvA Rev. 3	26-11-2012	26-11-2015	
SKAL	024436	21-06-2013	13-12-2015	

Productspecificatie



Artikelnaam: Giallo Gele Roompoeder
Declaratienaam: Roompoeder
Producent: BEKO
Artikelnummer: 8038284
 Versienummer: 1
 Begindatum: 06-06-2014
 Validatiedatum: 06-06-2014
 EEG-nummer:
 Soortelijke massa (kg/dm³):
 Stuksgewicht (kg/stuk):

Einddatum: 06-06-2017
 Naam: Marcel Smit

Productomschrijving

Poeder ter bereiding van gele room.

Dosering

400 gram poeder, met 1 liter water.

Bereidingsinstructie

400 gram poeder aan het water toevoegen. Met de handgarde mengen gedurende 20 seconden, daarna 3 minuten kloppen en de 3e versnelling.

Gebruiksaanwijzingen:

Na openen beperkt houdbaar

Opmerking:

Verpakkingen

Zak 20 Kilogram

Primaire verpakking

Vorm	Inhoud	Eenheid	Materiaal	Afmeting	EANcode	CE	e-teken
Zak	20	Kilogram				Nee	Nee

Geen secundaire verpakking aanwezig

Geen ladingdrager aanwezig

Ingredientendeclaratie basis

Nr.	Naam	%	Decl type	Kwalificatie	Functie	Diersoort	GMO	Door-straald	Nano	Bio	Aanwezige allergenen
10	suiker	50	IGT				Nee	Nee	Nee	Nee	
20	E1414 (geacetyleerd dizetmeelfosfaat)	25	IGT		gemodificeerd zetmeel		Nee	Nee	Nee	Nee	
30	melkpoeder	7	IGT				Nee	Nee	Nee	Nee	Melk
40	melkpoeder (magere)	6	IGT				Nee	Nee	Nee	Nee	Melk
50	lactose	5	IGT				Nee	Nee	Nee	Nee	Melk
60	stabilisator	1,5	GSF		stabilisator			Nee			
61	E263 (calciumacetaat)	<1	IGT		stabilisator		Nee	Nee	Nee	Nee	
62	E450 (difosfaten)	<1	IGT		stabilisator		Nee	Nee	Nee	Nee	
63	E339 (natriumfosfaten)	<1	IGT		stabilisator		Nee	Nee	Nee	Nee	
131	E160b (annatto)	<1	IGT		kleurstof		Nee	Nee	Nee	Nee	
70	gehard plantaardig vet	1,5	GSF					Nee			
71	plantaardig vet (kokos)	<1	IGT				Nee	Nee	Nee	Nee	
80	plantaardig vet (palm)	<1	IGT				Nee	Nee	Nee	Nee	
90	glucosestroop	<1	IGT				Nee	Nee	Nee	Nee	
100	emulgator	<1	GSF		emulgator			Nee			
101	E471 (mono- en diglyceride van vetzuren)	<1	IGT		emulgator		Nee	Nee	Nee	Nee	
102	E472a (mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met azijnzuur)	<1	IGT		emulgator		Nee	Nee	Nee	Nee	
110	melkeiwit	<1	IGT				Nee	Nee	Nee	Nee	Melk
120	zout	<1	IGT				Nee	Nee	Nee	Nee	
130	kleurstof	<1	GSF		kleurstof			Nee			
132	E101 (riboflavinen)	<1	IGT		kleurstof		Nee	Nee	Nee	Nee	
140	aroma	<1	IGT				Nee	Nee	Nee	Nee	

Ingredientendeclaratie aanvullend

Nr.	Naam	Vocht%	Vet%	Vet type	Bereidingswijze	Landen van geografische oorsprong	Herkomst-toelichting	Land van laatste be- verwerking	Hoef- . vers
10	suiker						Nederland		
20	E1414 (geacetyleerd dizetmeelfosfaat)						Nederland		
30	melkpoeder						Nederland		
40	melkpoeder (magere)						Duitsland	Nederland	
50	lactose						Frankrijk, Nederland		
60	stabilisator								
61	E263 (calciumacetaat)						Nederland		
62	E450 (difosfaten)						Canada, Duitsland, Polen, Thailand		
63	E339 (natriumfosfaten)						Duitsland		
131	E160b (annatto)						Duitsland		
70	gehard plantaardig vet								
71	plantaardig vet (kokos)						Azië, Filippijnen, Maleisië		
80	plantaardig vet (palm)						Azie, Filippijnen, Maleisië		
90	glucosestroop						EU		
100	emulgator								
101	E471 (mono- en diglyceride van vetzuren)						EU		
102	E472a (mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met azijnzuur)						Nederland		
110	melkeiwit						Nederland		
120	zout						Nederland		
130	kleurstof								
132	E101 (riboflavinen)						Duitsland		
140	aroma						Nederland, Noorwegen		

Voedingswaarden

Omschrijving	Waarde	Eenheid	Methode	% ADI
Energie	1680	kJ/100g	Berekening	
Energie	396	kcal/100g	Berekening	
Vet, totaal	3,2	g/100g	Berekening	
Verzadigde vetzuren	2,5	g/100g	Berekening	
Enkelvoudig onverzadigde vetzuren	0,5	g/100g	Berekening	
Meervoudig onverzadigde vetzuren	0,1	g/100g	Berekening	
Transvetzuren	0,100	g/100g	Berekening	
Koolhydraten	88,0	g/100g	Berekening	
Suiker	54,0	g/100g	Berekening	
Polyolen	0,0	g/100g	Berekening	
Zetmeel		g/100g		
Voedingsvezel, totaal	0,0	g/100g	Berekening	
Eiwit	3,6	g/100g	Berekening	
Natrium	375,5	mg/100g	Berekening	
Water/Vocht	4,0	g/100g	Berekening	
Alcohol		g/100g		
Organische zuren		g/100g		

Claims

Type	Code	Omschrijving
------	------	--------------

Wettelijke allergenen

Allergenen volgens EU richtlijn	In receptuur	Via kruiscontaminatie
Gluten bevattende granen	Afwezig	Niet ingevuld
Tarwe	Afwezig	Niet ingevuld
Rogge	Afwezig	Afwezig
Gerst	Afwezig	Afwezig
Haver	Afwezig	Afwezig
Schaaldieren	Afwezig	Afwezig
Ei	Afwezig	Afwezig
Vis	Afwezig	Afwezig
Pinda	Afwezig	Afwezig
Soja	Afwezig	Afwezig
Melk	Aanwezig	
Noten	Afwezig	Afwezig
Amandelen	Afwezig	Afwezig
Hazelnoten	Afwezig	Afwezig
Walnoten	Afwezig	Afwezig
Cashewnoten	Afwezig	Afwezig
Pecannuts	Afwezig	Afwezig
Paranoten	Afwezig	Afwezig
Pistachenoten	Afwezig	Afwezig
Macademianoten	Afwezig	Afwezig
Selderij	Afwezig	Afwezig
Mosterd	Afwezig	Onbekend
Sesamzaad	Afwezig	Afwezig
Sulfiet	Afwezig	Afwezig
Lupine	Afwezig	Onbekend
Weekdieren	Afwezig	Afwezig

Leda allergenen

Allergenen volgens LEDA lijst	
Lactose	Aanwezig
Cacao	Afwezig
Glutamaat (E620 - E625)	Afwezig
Kip	Afwezig
Koriander	Afwezig
Maïs	Aanwezig
Peulvruchten	Afwezig
Rundvlees	Afwezig
Varkensvlees	Afwezig
Wortel	Afwezig

Allergenenclaim

Het product kan niet genoemde allergenen bevatten.

Levensovertuigingkenmerken

Dieetproduct	Nee
Veganistisch	Nee
Vegetarisch	Ja
Biologisch	Nee
Halal	Nee
Kosher	Nee
Zonder rundvlees	Ja
Zonder varkensvlees	Ja

Sensorische kenmerken

Sensorisch kenmerk	Waarde
Textuur	Poeder
Smaak	Typisch
Kleur	Gebroken wit
Geur	Typisch

Fysisch-chemische kenmerken

Fysisch-/chemisch kenmerk	Waarde	Eenheid	Methode	Toelichting
Drogestof	97 % - 98%	%		

Microbiologische kenmerken

Kenmerk	Waarde	Eenheid	Methode	Moment
Gisten	<100	KVE/g		Overig
Schimmels	<100	KVE/g		Overig
Salmonella	afwezig	in 25 gram		Overig
Tot. kiemgetal	<100000	KVE/g		Overig

Procesgegevens

Gezeefd	Ja		
	Deeltjesgrootte in mm	4	
	Toelichting		
Metaal detectie	Ja		
	Toelichting		
	Deeltjesgrootte voor Fe in mm	3	
	Deeltjesgrootte voor non-Fe in mm	4	
	Deeltjesgrootte voor RVS in mm	4	
	RVS	NVT	
Doorstraald	Nee		
Ontdoid	Nee		
Andere detectievormen			

Houdbaarheidsgegevens

Houdbaarheidseenheid	Dag
Minimale houdbaarheid na productie	35
Minimale houdbaarheid na afleveren	14
Bewaarconditie	Koel, droog, donker
Minimum temperatuur °C	15
Maximum temperatuur °C	25
Toelichting bewaarconditie	RV 50% - 65%
Verpakt onder beschermende atmosfeer	Nee