

R7-04	Eindproductspecificatie	Revisie : 3
Paraaf Kwaliteitsmanager:		Pagina : 1/2
		Datum : 26-11-18

Categorie	Enkelvoudig meel		
Omschrijving	Enkelvoudig meel is een meelvormig product afkomstig van gemalen graansoorten waarin zemelen en kiemen met het blote oog waarneembaar zijn. Hieraan zijn meelverbetersaars toegevoegd.		
Eindproducten behorend tot deze categorie	<table border="0"> <tr> <td>1. Tarwemelen 1.1. T20 1.2. T24 1.3. 100% 1.4. Westvlaams 1.5. Bio en Demeter</td><td>2. Roggemeel (conventionele, Demeter en bio) 3. Speltmeel (conventionele, Demeter en bio) 4. Een Korenmeel (conventionele en bio)</td></tr> </table>	1. Tarwemelen 1.1. T20 1.2. T24 1.3. 100% 1.4. Westvlaams 1.5. Bio en Demeter	2. Roggemeel (conventionele, Demeter en bio) 3. Speltmeel (conventionele, Demeter en bio) 4. Een Korenmeel (conventionele en bio)
1. Tarwemelen 1.1. T20 1.2. T24 1.3. 100% 1.4. Westvlaams 1.5. Bio en Demeter	2. Roggemeel (conventionele, Demeter en bio) 3. Speltmeel (conventionele, Demeter en bio) 4. Een Korenmeel (conventionele en bio)		
Wettelijke eisen	De producten voldoen aan wet- en regelgeving. De belangrijkste elementen hiervan zijn: a. Verordening (EG) nr. 852/2004; levensmiddelenhygiëne. b. Verordening (EG) nr. 1831/2003; maximumgehalten verontreinigingen in levensmiddelen; c. Verordening (EG) nr. 2073/2005; microbiologische criteria voor levensmiddelen; d. Verordening (EG) nr. 178/2002; General Food Law; e. Verordening (EG) nr. 396/2005; maximumgehalten bestrijdingsmiddelenresiduen in levensmiddelen. f. Warenwetregeling bereiding en behandeling van levensmiddelen (BBL). g. Verordening (EG) nr. 1169/2011; verstrekken van voedselinformatie aan consumenten. h. Verordening (EG) nr. 1333/2008; levensmiddelenadditieven. i. Verordening (EG) nr. 1334/2008; levensmiddelenaroma's. j. Verordening (EG) nr. 889/2008; Biologische productie, etikettering en controle. en de bijbehorende wetgeving.		
Verpakking en transport	In meerwandige papieren zakken met een gewicht van 25 kg of los als bulk leverbaar.		
Etikettering	Overeenkomstig de wettelijke voorschriften voor levensmiddelen (g).		
Opslag en houdbaarheid	Koel en droog bewaren. Indien onder de juiste condities bewaard geldt een houdbaarheid tot 6 maanden na productiedatum.		

Specificaties

Onderwerp	Min.	Max.	Eindproduct
Vochtgehalte	13.5 %	15.5 %	1,2,3,4
Asgehalte	0.55 %	0.62 %	1,2,3,4
Eiwitgehalte	10 %	14 %	1,2,3,4
Sedimentatiewaarde	30 %	-	1,2,3,4
Hagberg valgetal	220 s	-	1,2,3,4
Wateropname Farinogram	56%	-	1,2,3,4
Afslapping	-	120 FE	1,2,3,4

Relevante contaminanten; normen en toleranties

Relevante contaminant	Categorie	Norm	Bron
Aeroob kiemgetal	Microbiologisch	Max. 1×10^6 kve/g	intern
Entero's	Microbiologisch	Max. 2×10^5 kve/g	intern
E. coli	Microbiologisch	Max. 10^2 kve/g	intern
Salmonella	Microbiologisch	Afwezig in 25 g	c
Listeria monocytogenes	Microbiologisch	n = 5, c = 0, Afwezig in 25 g	c,d
Coagulasepositieve staphylococci	Microbiologisch	Max. 10^2 kve/g	intern
Bacillus cereus	Microbiologisch	Max. 1×10^5 kve/g	intern
Gisten en schimmels	Microbiologisch	Max. 5×10^5 kve/g	intern
Mycotoxines	Chemisch	< 0.75 ppm	intern
Pesticiden	Chemisch	< wettelijke normen	e,j
Glas, metaaldelen, plastic	Fysisch	Afwezig (0%)	a, b, d
Ongedierte, insecten	Fysisch	Afwezig (0%)	a, b, d
Additieven	Chemisch	Volgens wetgeving	h
Zware metalen	Chemisch	Volgens wetgeving	b

R7-04	Eindproductspecificatie	Revisie	: 3
Paraaf Kwaliteitsmanager:		Pagina	: 2/2
		Datum	: 26-11-18

Allergenen

Allergeen in receptuur	In receptuur	May contain	Bron
Gluten	1,2,3,4	-	intern
Glutenbevattende granen: tarwe	1, 4	2, 3	intern
Glutenbevattende granen: rogge	2	1, 3, 4	intern
Glutenbevattende granen: spelt	3	1, 2,4	intern
Glutenbevattende granen: gerst, haver, kamut	-	-	spec. lev. GS
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad.	-	1,2,3,4 (enkel voor zakgoed)	intern
Soja en producten op basis van soja	-	1,2,3,4 (enkel voor zakgoed)	intern
Andere allergenen	-	-	spec. lev. GS

R7-04	Eindproductspecificatie	Revisie : 3
Paraaf Kwaliteitsmanager:		Pagina : 1/2
		Datum : 26-11-18

Categorie	Enkelvoudige bloem				
Omschrijving	Enkelvoudige bloem is een poedervormig product afkomstig van gemalen en gezeefde graansoorten waarin zemelen en kiemen niet met het blote oog waarneembaar zijn. Afhankelijk van het soort bloem kan er verbeteraar aan toegevoegd worden (aangeduid met een *)				
Eindproducten behorend tot deze categorie	<table border="0"> <tr> <td>1. Witte tarwebloemsoorten; 1.1. Tarwebloem 10/680 (inlandse bloem) 1.2. Tarwebloem 11/680 1.3. Tarwebloem 11.5/680* 1.4. Tarwebloem 12/680* 1.5. Tarwebloem 12.5/680* 1.6. Tarwebloem 13/680* 1.7. Tarwebloem 14/680* 1.8. Strooibloem</td><td>3. Roggebloem (conventionele, Demeter en bio) 4. Speltbloem (conventionele Demeter en bio) 5. Eenkorenbloem (conventionele en bio)</td></tr> <tr> <td>2. Tarwebloem bio en Demeter</td><td></td></tr> </table>	1. Witte tarwebloemsoorten; 1.1. Tarwebloem 10/680 (inlandse bloem) 1.2. Tarwebloem 11/680 1.3. Tarwebloem 11.5/680* 1.4. Tarwebloem 12/680* 1.5. Tarwebloem 12.5/680* 1.6. Tarwebloem 13/680* 1.7. Tarwebloem 14/680* 1.8. Strooibloem	3. Roggebloem (conventionele, Demeter en bio) 4. Speltbloem (conventionele Demeter en bio) 5. Eenkorenbloem (conventionele en bio)	2. Tarwebloem bio en Demeter	
1. Witte tarwebloemsoorten; 1.1. Tarwebloem 10/680 (inlandse bloem) 1.2. Tarwebloem 11/680 1.3. Tarwebloem 11.5/680* 1.4. Tarwebloem 12/680* 1.5. Tarwebloem 12.5/680* 1.6. Tarwebloem 13/680* 1.7. Tarwebloem 14/680* 1.8. Strooibloem	3. Roggebloem (conventionele, Demeter en bio) 4. Speltbloem (conventionele Demeter en bio) 5. Eenkorenbloem (conventionele en bio)				
2. Tarwebloem bio en Demeter					
Wettelijke eisen	De producten voldoen aan wet- en regelgeving. De belangrijkste elementen hiervan zijn: a. Verordening (EG) nr. 852/2004; levensmiddelenhygiëne. b. Verordening (EG) nr. 1831/2003; maximumgehalten verontreinigingen in levensmiddelen; c. Verordening (EG) nr. 2073/2005; microbiologische criteria voor levensmiddelen; d. Verordening (EG) nr. 178/2002; General Food Law; e. Verordening (EG) nr. 396/2005; maximumgehalten bestrijdingsmiddelenresiduen in levensmiddelen. f. Warenwetregeling bereiding en behandeling van levensmiddelen (BBL). g. Verordening (EG) nr. 1169/2011; verstrekken van voedselinformatie aan consumenten. h. Verordening (EG) nr. 1333/2008; levensmiddelenadditieven. i. Verordening (EG) nr. 1334/2008; levensmiddelenaroma's. j. Verordening (EG) nr. 889/2008; Biologische productie, etikettering en controle. en de bijbehorende wetgeving.				
Verpakking en transport	In meerwandige papieren zakken met een gewicht van 25 kg, in bigbags of los als bulk leverbaar.				
Etikettering	Overeenkomstig de wettelijke voorschriften voor levensmiddelen (g).				
Opslag en houdbaarheid	Koel en droog bewaren. Indien onder de juiste condities bewaard geldt een houdbaarheid tot 6 maanden na productiedatum.				

Specificaties

Onderwerp	Min.	Max.	Eindproduct
Vochtgehalte	13.5 %	15.5 %	1,2,3,4,5
Asgehalte	0.55 %	0.62 %	1,2,3,4,5
Eiwitgehalte	10 %	14 %	1,2,3,4,5
Sedimentatiewaarde	30 %	-	1,2,3,4,5
Hagberg valgetal	220 s	-	1,2,3,4,5
Wateropname Farinogram	56%	-	1,2,3,4,5
Afslapping	-	120 FE	1,2,3,4,5

Relevante contaminanten; normen en toleranties

Relevante contaminant	Categorie	Norm	Bron
Aeroob kiemgetal	Microbiologisch	Max. 1×10^6 kve/g	intern
Entero's	Microbiologisch	Max. 2×10^5 kve/g	intern
E. coli	Microbiologisch	Max. 10^2 kve/g	intern
Salmonella	Microbiologisch	Afwezig in 25 g	c
Listeria monocytogenes	Microbiologisch	n = 5, c = 0, Afwezig in 25 g	c,d
Coagulasepositieve staphylococci	Microbiologisch	Max. 10^2 kve/g	intern
Bacillus cereus	Microbiologisch	Max. 1×10^5 kve/g	intern
Gisten en schimmels	Microbiologisch	Max. 5×10^5 kve/g	intern
Mycotoxines	Chemisch	< 0.75 ppm	intern
Pesticiden	Chemisch	< wettelijke normen	e,j
Glas, metaaldelen, plastic	Fysisch	Afwezig (0*)	a, b, d
Ongedierte, insecten	Fysisch	Afwezig (0*)	a, b, d
Additieven	Chemisch	Volgens wetgeving	h
Zware metalen	Chemisch	Volgens wetgeving	b

R7-04	Eindproductspecificatie	Revisie : 3
Paraaf Kwaliteitsmanager:		Pagina : 2/2
		Datum : 26-11-18

Allergenen

Allergeen in receptuur	In receptuur	May contain	Bron
Gluten	1,2,3,4,5	-	intern
Glutenbevattende granen: tarwe	1, 2, 5	3,4	intern
Glutenbevattende granen: rogge	3	1, 2, 4, 5	intern
Glutenbevattende granen: spelt	4	1, 2, 3, 5	intern
Glutenbevattende granen: gerst, haver, kamut	-	-	spec. lev. GS
Andere allergenen	-	-	spec. lev. GS