

PRODUCT DATA SHEET

Croustini Herbs 0,5kg



Algemene informatie

Artikelnummer	6710
EAN	5411077761003
HS-code	19054010

Productomschrijving

Knapperig broodje met fijne kruiden.

Ingrediënten

meergranenmeel (TARWEmeel (GLUTEN), gierst, SOJA, lijnzaad, pompoenpit, volTARWEmeel, TARWEGLUTEN, maïsbol, kurkuma, TARWEmoutmeel, meelverbeteraar: E300, enzym (TARWE)), water, gist (gist, aardappelzetmeel), zout, broodverbeteraar (TARWEmeel (GLUTEN), emulgator: E471, gefermenteerde TARWEBloem, dextrose, SOJAbloem, TARWEGLUTEN, TARWEmoutmeel, zonnebloemolie, meelverbeteraar: E300, enzym), olijfolie, zout, peper, knoflook, peterselie

Land van herkomst	België
-------------------	--------

Sensorische kenmerken

Kleur	geel, bruin
Geur	geroosterd brood met kruiden
Smaak	geroosterd brood met kruiden
Textuur	knapperig

Productspecifieke kenmerken

Grootte	± 110/500g
Toelaatbare afwijkingen	max 5% gebroken vrij van fysische besmetting
Verpakt onder beschermende atmosfeer	JA

Straling

Product werd niet bestraald.

GMO

Met ingang van 22 september 2003, zijn de volgende twee verordeningen van kracht:

- EC verordening 1829/2003, m.b.t. GMO goedkeuring in levensmiddelenvoeding en diervoeding.
- EC verordening 1830/2003, m.b.t. etikettering en traceerbaarheid van GMO's in elke fase van de markt

Conform deze voorschriften kunnen wij u informeren als volgt:

Niet GMO	ja
EC 1830/2003	traceerbaarheid en etikettering niet noodzakelijk
EC 1829/2003	toestemming niet noodzakelijk

PRODUCT DATA SHEET

Croustini Herbs 0,5kg



Gemiddelde voedingswaarde per 100g

Energie	2163 / 619 kJ / kcal
Vet	31,2 g
waarvan verzadigd	4,5 g
Koolhydraten	44,5 g
waarvan suikers	2,4 g
Vezels	5,4 g
Eiwitten	12,3 g
Zout	1,72 g

Deze informatie moet gezien worden als de dichtste benadering van de werkelijkheid. Voedsel is onderhevig aan schommelingen in de samenstelling om verschillende redenen. Natuurlijke variatie kan ontstaan door verschillen in soort, teelt, bodemgesteldheid, seizoen, oogsttijd en bewaarcondities. De bovenvermelde data worden geleverd door onze leveranciers, zijn afkomstig uit analyse of berekening of uit literatuur.

Voedingsinformatie

Dit product is geschikt voor:

Vegetariërs	JA
Vegan	?
Glutenvrij dieet	NEE
Lactosevrij dieet	?

Microbiologische data

Aantal kiemen	< 1.000	cfu/g
Gist & schimmels	< 200	cfu/g
E.coli	< 10	cfu/g
Listeria	afwezig	
Salmonella	afwezig	

Chemische data

<i>Parameter</i>	<i>Maximum waarde</i>
Vocht	3,90 %
Sulfiet	n.v.t.
Aflatoxine B1	< 2 ppb
Aflatoxine B1+B2+G1+G2	< 4 ppb
Ochratoxine A	n.v.t.
Zware metalen	volgens EU-wetgeving
Pesticiden	volgens EU-wetgeving

PRODUCT DATA SHEET

Croustini Herbs 0,5kg



Logistieke data

Verpakking

Type verkoopseenheid	emmer + deksel
Materie	Polypropyleen PP
Afmeting LXBXH	20 x 20 x 15 cm
Bruto gewicht	0,650 kg
Tarra gewicht	0,150 kg
1 palletlaag	24 eenheden
1 pallet (E-pal)	10 / 240 lagen / eenheden

Transport & bewaring

De producten moeten worden vervoerd en opgeslagen onder hygiënische omstandigheden om ervoor te zorgen dat het product niet kan worden verontreinigd door schimmels, vreemde materialen of geur.

De producten moeten worden bewaard in een donkere omgeving die vrij is van geuren en bij een temperatuur tussen 5°C en 18°C, bij een relatieve luchtvochtigheid van ongeveer 65% tenzij anders vermeld op de verpakking.

Na opening goed sluiten en droog en donker bewaren.

Houdbaarheid vanaf productie, ongeopend:	200	dagen
Houdbaarheid na opening:	1	maand

Allergenen

<i>LeDa code</i>	<i>Allergeen</i>	<i>+/-</i>	<i>Supplementaire informatie</i>
1.0	Glutenbevattende granen	+	Bevat tarwe, kan sporen bevatten van andere granen.
2.0	Schaaldieren	-	
3.0	Ei	-	
4.0	Vis	-	
5.0	Pinda	?	
6.0	Soja	+	
7.0	Melk & lactose	?	
8.0	Noten	?	
9.0	Selderij	-	
10.0	Mosterd	-	
11.0	Sesamzaad	?	
12.0	Sulfiet (E220-E228)	-	
13.0	Lupine	-	
14.0	Weekdieren	-	

+: aanwezig -: niet aanwezig ?: kan sporen bevatten

Disclaimer

De gegevens op dit document zijn zo exact mogelijk en opgemaakt met de informatie die we op het moment van opstellen in bezit hebben. Deze komen ofwel van de leveranciers ofwel van analyses/berekeningen/literatuur. De waarden zijn informatief en variaties of afwijkingen zijn door de aard van het product steeds mogelijk. De geleverde informatie is indicatief en zonder garantie voor exactheid.

PRODUCT DATA SHEET

Croustini Herbs kg



General information

Article number	6710
EAN	5411077761003
HS-code	19054010

Product description

Crispy bread with fine herbs.

Ingredients

multigrain flour (WHEAT flour (GLUTEN), millet, SOJA, flaxseed, pumpkin seed, whole WHEAT flour, WHEAT GLUTEN, maize middlings, turmeric, WHEAT malt flour, flour improver: E300, enzyme (WHEAT)), water, yeast (yeast, potato starch), salt, bread improver (WHEAT flour (GLUTEN), emulsifier: E471, fermented WHEAT flour, dextrose, SOJA flour, WHEAT GLUTEN, WHEAT malt flour, sunflower oil, flour improver: E300, enzyme), olive oil, salt, pepper, garlic, parsley.

Origin	Belgium
--------	---------

Sensory characteristics

Colour	yellow, brown
Odour	toasted bread with herbs
Flavour	toasted bread with herbs
Texture	crispy

Product-specific characteristics

Size	± 110/500g
Permissible deviations	max 5% broken free of physical contamination
Modified atmosphere packaging	YES

Radiation

Product was not irradiated.

GMO

As of September 22, 2003; the following two regulations are in effect:

- EC regulation 1829/2003, regarding GMO approval in food and animal nutrition
- EC regulation 1830/2003, regarding labelling and traceability of GMOs at each stage of the market

In accordance to these regulations, we can inform you:

non GMO	yes
EC 1830/2003	traceability and labelling not necessary
EC 1829/2003	authorisation not necessary

PRODUCT DATA SHEET

Croustini Herbs kg



Average nutritional value per 100g

Energy	2163 / 619 kJ / kcal
Total fat	31,2 g
of which saturated fatty acids	4,5 g
Carbohydrates	44,5 g
of which sugar	2,4 g
Dietary fibres	5,4 g
Proteins	12,3 g
Salt	1,72 g

This information should be seen as the closest approximation to reality. Food is subject to variations in composition for numerous reasons. Natural variation can occur due to differences in species, cultivation, soil conditions, season, harvest time and storage conditions. The above data are provided by our suppliers, are derived from analysis or calculation or from literature.

Dietary information

This product is suited for:

Vegetarians	YES
Vegan	?
Gluten-free diet	NO
Lactose-free diet	?

Microbiological data

Plate count	< 1.000	cfu/g
Yeast & moulds	< 200	cfu/g
E.coli	< 10	cfu/g
Listeria	absent	
Salmonella	absent	

Chemical data

<i>Parameter</i>	<i>Maximum value</i>
Moisture	3,90 %
Sulphite	N.A.
Aflatoxin B1	< 2 ppb
Aflatoxin B1+B2+G1+G2	< 4 ppb
Ochratoxin A	N.A.
Heavy metals	according to EU legislation
Pesticides	according to EU legislation

PRODUCT DATA SHEET

Croustini Herbs kg



Logistical data

Packaging

Type of sales unit	bucket + lid
Material	Polypropylene PP
Dimensions L x W x H	20 x 20 x 15 cm
Gross weight	0,65 kg
Tarra weight	0,15 kg
1 pallet layer contains	24 units
1 pallet (E-pal) contains	10 / 240 layers / units

Transport & storage

The products should be transported and stored under hygienic conditions to ensure that the product cannot be contaminated by mould, foreign materials or odour.

The products should be stored in a dark environment, free of odours and at a temperature between 5°C and 18°C, with a relative humidity of 65% unless otherwise stated on the packaging.

After opening, close tightly and store in a dry and dark place.

Shelf-life unopened from production date	200	days
Shelf-life after opening	1	month

Allergens

<i>LeDa code</i>	<i>Allergen</i>	<i>+/-</i>	<i>Extra information</i>
1.0	Cereals containing gluten	+	Contains wheat, may contain traces of other cereals.
2.0	Crustaceans	-	
3.0	Egg	-	
4.0	Fish	-	
5.0	Peanuts	?	
6.0	Soy	+	
7.0	Milk / lactose	?	
8.0	Nuts	?	
9.0	Celery	-	
10.0	Mustard	-	
11.0	Sesame	?	
12.0	Sulphite (E220-E228)	-	
13.0	Lupin	-	
14.0	Molluscs	-	

+: present -: not present ?: may contain traces

Disclaimer

The data on this document are as exact as possible and composed with the information in our possession at the moment of drafting. These come either from our suppliers or from analysis/calculation/literature.

The values are informative and variations or deviations are always possible due to the nature of this product. The provided information is indicative and without guarantee of exactness.

Informations générales

Numéro d'article	6710
EAN	5411077761003
code HS	19054010

Description du produit

Petit pain crouillant aux fines herbes.

Ingrédients

farine multigraines (farine de BLE (GLUTEN), millet, SOJA, graines de lin, graines de courge, farine complète de BLE, GLUTEN de BLE, farine de maïs, curcuma, farine de malt de BLE, améliorant de farine: E300, enzyme (BLE)), eau, levure (levure, fécule de pomme de terre), sel, améliorant de panification (farine de BLE (GLUTEN), émulsifiant: E471, farine de BLE fermentée, dextrose, farine SOJA, GLUTEN de BLE, farine de malt de BLE, huile de tournesol, améliorant de farine: E300, enzyme), huile d'olive, sel, poivre, ail, persil

Pays d'origine	Belgique
----------------	----------

Caractéristiques sensorielles

Couleur	jaune, brun
Odeur	pain grillé aux herbes
Goût	pain grillé aux herbes
Texture	crouillant

Caractéristiques spécifiques au produit

Taille	± 110/500g
Défauts admis	max 5% de brisures exempt de contamination physique
Emballage sous atmosphère modifiée	OUI

Irradiation

Le produit n'est pas été irradié.

OGM

Depuis le 22 septembre 2003, les deux règlements suivant sont en vigueur:

- CE règlement 1829/2003, concernant l'autorisation des OGM dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.
- CE règlement 1830/2003, concernant l'étiquetage et la traçabilité des OGM à chaque étape de la mise sur le marché

Conformément à ces règlements, nous pouvons vous informer comme suit:

non OGM	oui
EC 1830/2003	Traçabilité et étiquetage non nécessaire
EC 1829/2003	Autorisation non nécessaire

Valeur nutritive moyenne par 100g

Energie	2163 / 619 kJ / kcal
Lipides	31,2 g
dont saturés	4,5 g
Glucides	44,5 g
dont sucres	2,4 g
Fibres alimentaires	5,4 g
Protéines	12,3 g
Sel	1,72 g

Ces informations doivent être considérées comme l'approximation la plus proche de la réalité. La composition des aliments est sujette à des fluctuations pour diverses raisons. Les variations naturelles peuvent être dues à des différences d'espèces, de culture, de conditions du sol, de saison, de temps de récolte et de conditions de stockage. Les données ci-dessus sont fournies par nos fournisseurs; proviennent d'analyses, de calculs ou de la littérature.

Informations nutritionnelles

Ce produit convient à:

Végétarien	OUI
Végétalien	?
Régime sans gluten	NON
Régime sans lactose	?

Données microbiologiques

Nombre de germes	< 1.000	cfu/g
Levures & moisissures	< 200	cfu/g
E.coli	< 10	cfu/g
Listeria	absente	
Salmonella	absente	

Données chimiques

<i>Paramètre</i>	<i>Valeur maximale</i>
Humidité	3,90 %
Sulfite	s/o
Aflatoxine B1	< 2 ppb
Aflatoxine B1+B2+G1+G2	< 4 ppb
Ochratoxine A	s/o
Métaux lourds	conformément à la législation de l'UE
Pesticides	conformément à la législation de l'UE

Données logistiques*Emballage*

Unité de vente, type	seau + couvercle
Matériau	Polypropylène PP
Dimensions (L x l x H)	20 x 20 x 15 cm
Poids brut	0,65 kg
Poids à vide	0,15 kg
1 couche	24 unités
1 palette (E-pal)	10 / 240 couches / unités

Transport & stockage

Les produits doivent être transportés et stockés dans des conditions hygiéniques afin d'éviter toute contamination par des moisissures, des matières étrangères ou des odeurs,

Les produits doivent être stockés dans un environnement sombre, sans odeurs, à une température entre 5° et 18° C, avec une humidité relative d'environ 65%, sauf indication contraire sur l'emballage.

Après ouverture, refermer hermétiquement et conserver dans un endroit sec et sombre.

Se conserve à partir de la production, non ouverte: 200 jours

Après ouverture, consommation dans: 1 mois

Allergènes

code LeDa	Allergène	+/-	Informations complémentaires
1.0	Céréales contenant du gluten	+	Contient du blé, peut contenir des traces d'autres céréales.
2.0	Crustacés	-	
3.0	Oeuf	-	
4.0	Poisson	-	
5.0	Arachides	?	
6.0	Soja	+	
7.0	Lait / lactose	?	
8.0	Noix	?	
9.0	Céleri	-	
10.0	Moutarde	-	
11.0	Graines de sésame	?	
12.0	Sulfite (E220-E228)	-	
13.0	Lupin	-	
14.0	Mollusques	-	

+: présent -: non présent ?: peut contenir des traces

Clause de non-responsabilité

Les données de ce document sont aussi exactes que possible et mises en forme avec les informations en notre possession au moment de la rédaction. Elles proviennent soit des fournisseurs, soit d'analyses/calculs/littérature. Les valeurs sont informatives et des variations ou des écarts sont toujours possibles en raison de la nature du produit. Les informations fournies sont indicatives et sans garantie d'exactitude.

PRODUKTDATENBLATT

Croustini Herbs 0,5 kg



Allgemeine Informationen

Artikel Nummer	6710
EAN	5411077761003
HS-code	19054010

Beschreibung des Produkts

Knuspriges Brötchen mit feinen Kräutern.

Zutaten

Merkornmehl (WEIZENmehl (GLUTEN), Hirse, SOJA, Leinsamen, Kürbiskerne, WEIZENVollkornmehl, WEIZENGLUTEN, Maisgrieß, Kurkuma, WEIZENmalzmehl, Mehlerbesserer: E300, Enzym (WEIZEN)), Wasser, Hefe (Hefe, Kartoffelstärke), Salz, Brotverbesserer (WEIZENmehl (GLUTEN), Emulgator: E471, fermentiertes WEIZENmehl, Dextrose, SOJAmehl, WEIZENGLUTEN, WEIZENmalzmehl, Sonnenblumenöl, Mehlerbesserer: E300, Enzym), Olivenöl, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Petersilie

Herkunftsland	Belgien
---------------	---------

Sensorische Merkmale

Farbe	gelb, braun
Geruch	getoastetes Brot mit Kräutern
Geschmack	getoastetes Brot mit Kräutern
Textur	knusprig

Produktspezifische Merkmale

Größe	± 110/500g
Zulässige Fehler	max. 5% gebrochen frei von physikalischen Verunreinigungen
Unter Schutzatmosphäre verpackt	JA

Bestrahlung

Das Product wurde nicht bestrahlt.

GVO

Mit Wirkung vom 22. September 2003 sind die beiden folgenden Verordnungen in Kraft getreten:

- EG-Verordnung 1829/2003 über die Zulassung von GVO in Lebens- und Futtermitteln.
- EG-Verordnung 1830/2003 über die Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von GVO auf jeder Stufe des Marktes.

In Übereinstimmung mit diesen Verordnungen können wir Sie wie folgt informieren:

Nicht GVO	ja
EG 1830/2003	Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung nicht erforderlich
EG 1829/2003	Zulassung nicht erforderlich

PRODUKTDATENBLATT

Croustini Herbs 0,5 kg



Mittlerer Nährwert pro 100g

Energie	2163 / 619 kJ / kcal
Fette	31,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,5 g
Kohlenhydrate	44,5 g
davon Zucker	2,4 g
Ballaststoffe	5,4 g
Eiweisse	12,3 g
Salz	1,72 g

Diese Angaben sind als größtmögliche Annäherung an die Realität zu betrachten. Die Zusammensetzung von Lebensmitteln unterliegt aus verschiedenen Gründen Schwankungen. Natürliche Schwankungen können aufgrund von Unterschieden bei den Arten, dem Anbau, den Bodenbedingungen, der Jahreszeit, dem Erntezeitpunkt und den Lagerungsbedingungen auftreten. Die oben genannten Daten werden von unseren Lieferanten zur Verfügung gestellt, sind durch Analyse oder Berechnung entstanden oder stammen aus der Literatur.

Nährwertangaben

Dieses Product is geeignet für:

Vegetarier	JA
Veganer	?
Glutenfreie Ernährung	NEIN
Laktosefreie Ernährung	?

Mikrobiologische Daten

Anzahl der Keime	< 1.000	cfu/g
Hefen und Schimmelpilze	< 200	cfu/g
E.coli	< 10	cfu/g
Listerien	nicht vorhanden	
Salmonellen	nicht vorhanden	

Chemische daten

<i>Parameter</i>	<i>Höchstwert</i>
Feuchtigkeitsgehalt	3,90 %
Sulfit	N/A.
Aflatoxin B1	< 2 ppb
Aflatoxin B1+B2+G1+G2	< 4 ppb
Ochratoxin A	N/A.
Schwermetalle	gemäß EU-Gesetzgebung
Pestizide	gemäß EU-Gesetzgebung

PRODUKTDATENBLATT

Croustini Herbs 0,5 kg



Logistische Daten

Verpackung

Verkaufseinheit Typ	Eimer+ Deckel
Werkstoff	Polypropylen PP
Abmessungen (BxTxH)	20 x 20 x 15 cm
Bruttogewicht	0,65 kg
Taragewicht	0,15 kg
1 Palettenlage	24 Einheiten
1 Palette (E-pal)	10 / 240 Lagen / Einheiten

Transport und Lagerung

Die Produkte sollten unter hygienischen Bedingungen transportiert und gelagert werden, um sicherzustellen, dass das Produkt nicht durch Schimmel, Fremdstoffe oder Gerüche verunreinigt werden kann.

Die Produkte sollten in einer dunklen, geruchsfreien Umgebung bei einer Temperatur zwischen 5°C und 18°C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von etwa 65% gelagert werden, sofern auf der Verpackung nichts anderes angegeben ist.

Nach dem Öffnen fest verschließen und an einem trockenen und dunklen Ort lagern.

Haltbarkeitsdauer ab Produktion, ungeöffnet:	200	Tage
Haltbarkeit nach dem Öffnen:	1	Monat

Allergene

LeDa code	Allergen	+/-	Ergänzende Informationen
1.0	Glutenhaltiges Getreide	+	Enthält Weizen, kann Spuren von anderen Getreidesorten enthalten.
2.0	Krustentiere	-	
3.0	Ei	-	
4.0	Fisch	-	
5.0	Erdnüsse	?	
6.0	Soja	+	
7.0	Milch und Laktose	?	
8.0	Nüsse	?	
9.0	Sellerie	-	
10.0	Senf	-	
11.0	Sesamsamen	?	
12.0	Sulfite (E220-E228)	-	
13.0	Lupine	-	
14.0	Weichtiere	-	

+: vorhanden -: nicht vorhanden ?: kann Spuren enthalten

Disclaimer

Die Angaben in diesem Dokument sind so genau wie möglich und mit den Informationen dormatiert, die uns zum Zeitpunkt der Erstellung zur Verfügung standen. Diese stammen entweder von den Lieferanten oder aus Analysen/Berechnungen/Literatur. Die Werte sind informativ und Abweihunen sind aufgrund der Beschaffenheit des Produkts immer möglich. Die Angaben sind indikativ und ohne Gewähr dür die Richtigkeit.