

Technical datasheet

Versiedatum - Date de sortie - Release date: 19/07/2024

EXT

Identificatie / Identification / Identification		
Product - <i>Produit</i> - Product	Speculoos Crumbs - RSPO SG	0000017
Omschrijving - <i>Description</i> - Description	Crumble van speculoos <i>Crumble de spéculoos</i> Speculoos crumbs	
Gewicht - <i>Poids</i> - Weight	Zie etiket <i>Sur l'étiquette</i> See label	
Verpakking - <i>Emballage</i> - Packaging	- Palletbox - HDPE - 1A (tarragewicht 47,9 kg box + deksel) & Binnenzak LDPE blauw-voedingsgeschikt: Ongeveer 300 kg netto - Blauwe LDPE-zakken in kartonnen dozen (8 kg netto) - Caisse palette - HDPE - 1A (poids à vide 47,9 kg caisse + couvercle) & Sac intérieur LDPE bleu - Convenable au contact avec les produits alimentaires: environ 300 kg poids net - Sacs LDPE bleus dans des boîtes en carton (8 kg net) - Blue Food grade LDPE bag in HDPE pallet box (Tarra box+cover = 47,9 kg): about 300 kg net weight - Blue LDPE bags in cardboard boxes (8 kg net)	
Houdbaarheid - <i>Durée de conservation</i> - Shelf life	15 maand na productie (bulk) <i>15 mois après la production (bulk)</i> 15 months after production (bulk)	
Bewaarvoorschriften - <i>Instructions de stockage</i> - Storage instructions	Droog bewaren bij kamertemperatuur in een gesloten verpakking <i>Conserver au sec à température ambiante dans un récipient fermé</i> Store dry at room temperature in a closed container/packaging	
Producent - <i>Producteur</i> - Producer Adres - <i>Adresse</i> - Address	Verbau France, Zac de haute picardie, Allée de Londres 80200 Estrées-Deniécourt, France	
BTW nummer - <i>Numéro de TVA</i> - VAT number	903 978 864 00010	
Contact	Kwaliteit - <i>Qualité</i> - Quality: Tatiana@verbau.be 0033 6 10 58 85 97 (Dringend - <i>En case d'urgence</i> - Urgent)	
Kwaliteitsysteem - <i>système de qualité</i> - Quality assurance system	IFS certified system RSPO SG (Cert n° 103003)	

Samenstelling / Composition / Composition

Ingrediënten: - Ingrédients: - Ingredients:

Herkomst - Origine - Origin

Verrijkte TARWEBloem - Farine de BLÉ enrichie - (Thiamine, Riboflavin, Niacinamide, Folic acid, Iron)	47,8	%	FR,BE, DE
Enriched Wheat flour			
Suiker - Sucre - Sugar	29,4	%	DE, BE, PL, FR (suikerbiet - betterave à sucre - sugarbeet)
Plant aardige Vetten / Oliën - Graisses / huiles végétales - Vegetable fats / Oils	(Palm 80% en koolzaad 20%) (palme 80% et colza 20%) (Palm 80% and rapeseed 20%) (100%palmoil-0%palmkernel)	17,6	% Palmolie - RSPO SG (Maleisië, Indonesië); koolzaadolie (EU, Rusland, Australië, Argentinië); Huile de palme - RSPO SG (Malaisie, Indonésie); huile de colza (UE, Russie, Australie, Argentine); Palm oil - RSPO SG (Malaysia, Indonesia); rapeseed oil (EU, Russia, Australia, Argentina)
Kadjijsiroop - Sirop de sucre candi - Brown sugar syrup		4,4	% EU
Natriumbicarbonaat - Bicarbonate de sodium - sodium bicarbonate	(E500ii - rijsmiddel) - (E500ii - poudre à lever) - (E500ii - raising agent)	<1	% Polen - Pologne - Poland
Zout - Sel - Salt		<1	% PT, NL, ES, FR, DE.
Kaneel - Cannelle - Cinnamon		<1	% ID
		%	
		%	
		%	
		%	
		%	
		%	
		%	
		%	

Eigenschappen / Propriétés / Characteristics

Chemische eigenschappen - <i>Propriétés chimiques</i> - Chemical properties	Vochtgehalte - <i>Teneur en humidité</i> - Moisture content	%
	Aw	
Fysische eigenschappen - <i>Propriétés physiques</i> - Physical properties	Partikelgrootte - <i>Taille des particules</i> - Particel size	0-6 mm
	Gemiddelde dimensies - <i>Dimensions moyennes</i> - Average dimensions	
	Gemiddelde gewicht - Poids moyen - Average weight	
Organoleptische eigenschappen - <i>Propriétés organoleptiques</i> - Organoleptic characteristics	Voorkomen - <i>Apparence</i> - Appearance	Kruimels - Miettes - Crumbs
	Aroma - <i>Arôme</i> - Aroma	Speculoos - Spéculoos - Speculoos
	Kleur - <i>Couleur</i> - Colour	Bruin - Brun - Brown
	Smaak - <i>Goût</i> - Taste	Zoet, kaneel, typisch speculoos - sucré, cannelle, typique des spéculoos - Sweet, cinnamon, typically speculoos

Allergenen / Allergènes / Allergens

Glutenbevattende granen - <i>Les céréales contenant du gluten</i> - Gluten containing cereals	+
Schaaldieren - <i>Les crustacés</i> - Crustaceans	-
Eieren - <i>Les oeufs</i> - Eggs	-
Vis - <i>Les poissons</i> - Fish	-
Pinda - <i>L'arachide</i> - Peanuts	-
Soja - <i>Soja</i> - Soy	-
Melk - <i>Lait</i> - Milk	-
Noten - <i>Fruits à coque</i> - Nuts	-
Selderij - <i>Céleri</i> - Celery	-
Mosterd - <i>Moutarde</i> - Mustard	-
Sesamzaad - <i>Graines de sésame</i> - Sesame seeds	-
Zwaveloxide en sulfiet - <i>Dioxyde de soufre et sulfite</i> - sulfur dioxide and sulfite	-
Lupine - <i>Lupin</i> - Lupin	-
Weekdieren - <i>Mollusques</i> - Molluscs	-

(!) Kan sporen bevatten van andere glutenbevattende granen dan vermeld in de ingredientenlijst
- *Peut contenir des traces d'autres céréales contenant du gluten que celles mentionnées dans la liste des ingrédients*
- May contain traces of other gluten-containing grains than included in the ingredients list

+ Allergeen aanwezig - Allergène présent - Allergen present
? Op site aanwezig - Présent sur site - Present on site
- Allergeen afwezig - Allergène absent - Allergen absent

Voedingswaarden / Valeurs nutritionnelles / Nutritional values

(Geanalyseerd - Analysé - Analyzed)

Energie - <i>Energie</i> - Energy	2053 kJ
	489 kcal
Vetten - <i>Matières grasses</i> - Fat	20 g
Waarvan verzadigd - <i>Dont saturées</i> - Of which saturated	9,74 g
Koolhydraten - <i>Glucides</i> - Carbohydrates	71 g
Waarvan suikers - <i>Dont sucres</i> - Of which sugars	36 g
Vezels - <i>Fibres alimentaires</i> - Fibres	1,7 g
Eiwitten - <i>Protéines</i> - Proteins	5,0 g
Zout - <i>Sel</i> - Salt	0,41 g

Microbiologische kwaliteit / Qualité microbiologique / Microbiological Quality

	Op einde houdbaarheid À la fin de la durée de conservation At the end of shelf life
Totaal kiemgetal - <i>Flore totale</i> - Total plate count	< 10 000 CFU/g
Escherichia coli beta glucuronidase positieve - <i>Escherichia coli</i> - beta-glucuronidase positive	< 10 CFU/g
Gisten - <i>Levures</i> - yeasts	< 500 CFU/g
Schimmels - <i>Moisissures</i> - fungi	< 500 CFU/g
Salmonella spp.	Not detected / 25g
Listeria Monocytogenes	Not detected / 25g

selon les recommandations FCD Janv. 2023 - regarding FCD rules Janv. 2023

<i>A titre indicatif - for information</i>		
Staphylocoques à coagulase positive	<1000	CFU/g
Bacillus cereus présumé 30°C	<1000	CFU/g
Entérobactéries 30°C	<100	CFU/g

Verklaringen / Déclarations / Declarations

Wettelijke beschouwingen - <i>Considérations légales</i> - Legal consideration	Het product beantwoordt aan alle nationale en Europese wetgevingen inzake hygiëne, samenstelling, additieven en etikettering. <i>Le produit satisfait aux législations nationales et Européennes concernant l'hygiène, composition, additifs et l'étiquetage.</i> The product follows all national en European laws and guidelines concerning hygiene, composition, additives and labeling.
Vreemde voorwerpen - <i>Objets étranges</i> - Foreign objects	Metaaldetectie (Fe 1,5 mm, non-Fe 1,5 mm, Inox 2,0 mm). Détection de métaux (Fe 1,5 mm, non-Fe 1,5mm, Inox 2,0 mm). Metal detection (Fe: 1,5 mm, non-Fe: 1,5 mm, Inox: 2,0 mm).
GMO - OGM	Het product is conform de Europese reglementering 1829/2003 en 1830/2003 en vereist geen extra vermelding in verband met genetische gemodificeerde organismen. <i>Le produit est conforme avec la législation européenne 1829/2003 et 1830/2003 et n'exige pas des mentions supplémentaires par rapport à OGM.</i> The product meets the european reglementation 1829/2003 and 1830/2003 and doesn't require additional mentioning concerning GMO.
Ioniseren en bestraling - <i>Traitement d'ionisation et de radiation</i> - Ionizing and irradiation	Het product en zijn ingrediënten hebben geen behandeling met ionisatie of bestraling ondergaan. <i>Le produit et ses ingrédients n'ont subi aucun traitement d'ionisation ni de radiation.</i> The product and its ingredients have not undergone ionization or radiation treatment.

Opmerkingen / Remarques / Notes

Lot = Shelf life + unique batch number
eg. "28/02/2024 789"