



**PRODUKTNAAM : VOLROGGEVLOKKEN**

**DATUM : 26/02/2007**

**Nace-code** : 15610

Bedrijf werkt volgens de BRC-normen.

**Opvolging voedselveiligheid:** Dhr. Steven Deram

**Herkomst: tarwe,** : EEG

**Samenstelling van het product: (100% volgraan)**

Volroggevlokken worden bekomen door het pletten van vooraf gereinigde en geconditioneerde rogge.

**Organoleptisch aspect:** Vrij van vreemde stoffen

- afwezigheid van glasscherven, steengruis, ...
- afwezigheid van hele insecten, eieren, larven of poppen van insecten
- afwezigheid van onzuiverheden van dierlijke aard of oorsprong
- afwezigheid van vreemde smaak en geur.

**Chemisch aspect:** Conform verordening 1881/2006 EEG

**Microbiologisch aspect:** Salmonella : neg.in 25 g

**Analyseresultaten:**

- Vochtgehalte : max 15.5%
- Eiwitgehalte : min. 12%
- Asgehalte : 560/680
- Zélény : >40
- Hagberg : >250
- Overslag : min 90 %

**Verpakking:**

Verpakkingstypes:

Zakken : - soort zakken : papieren zakken  
- gewichtstype : 25 kg

**Opslag en houdbaarheid:** koel en droog bewaren / 4maand na productiedatum

Mandellaan 548 – 8800 Roeselare – Rumbeke

Telefoon 051/20 12 77 – Fax 051/24 45 39 – Ond. Nr. 0423 251 184 – Dexia 068-2400655-29

E-mail [info@molensjoye.be](mailto:info@molensjoye.be) – <http://www.molensjoye.be>