



PRODUKTNAAM : SPELTBLOEM

DATUM : 20/06/2007

Nace-code : 15610

Bedrijf werkt volgens de BRC-normen.

Opvolging voedselveiligheid : Dhr. Steven Deram

Herkomst SPELT : Duitsland (Frankenborn)

Samenstelling van het product :

Speltbloem wordt verkregen door het vermalen van vooraf gereinigde en geconditioneerde spelt. (niet verbeterd)

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. 13%
- Asgehalte : 560/680
- Zélény : >40
- Hagberg : >250
- Overslag : max 0.1%

Verpakking :

Verpakkingstypes:

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

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