



Traindevie

Technische Fiche / Fiche Technique

1. Productidentificatie / L'identification de produit

Artikelnummer / Numéro d'article	00124561
AOECS registratienummer / AOECS Numéro d'inscription	418
Artikelnnaam	CINNAMON ROLL (2ST) DV DOOS 8ST
Nom d'article	BRIOCHE À LA CANNELLE (2PC) CG BOÎTE 8PC

2. Productbeschrijving / Description de produit

Gluten en lactosevrije koffiekoek met banketbakkersroom, kaneel en suiker

Petit pain sans gluten ni lactose avec de la crème pâtissière, de la cannelle et du sucre

3. Identiteit van de producent / L'identité de producteur

NAAM / NOM	Traindevie
ADRES / ADRESSE	Begoniastraat 11a, 9810 Eke-Nazareth, België
TEL. / TÉL.	Onbekend / Inconnu - Onbekend / Inconnu
E-MAIL - WEBSITE / COURRIEL - SITE WEB	conny@traindevie.be - www.traindevie.be

4. Fysische eigenschappen / Propriétés physiques

	Doel / Fin	Eenheid / Unité	Variatie / Variation
Gewicht / Poids	85	gram	0
Hoogte / Hauteur	200	mm	0
Lengte / Longueur	0	Onbekend / Inconnu	0
Breedte / Largeur	0	Onbekend / Inconnu	0
Diameter / Diamètre	100	mm	0
Kleur / Couleur	Onbekend / Inconnu		
Afwerking / Finissage	Onbekend / Inconnu		

5. Voedingswaarde per 100g (op basis van de technische fiches van de grondstoffen) / Valeur nutritive par 100g (basée sur les spécifications techniques des ingrédients)

Energie / Valeur énergétique	1531	kJ/100g
Energie / Valuer énergétique	365	kcal/100g
Vetten / Graisses	11	g/100g
Waarvan verzadigde vetzuren / Acides gras saturés	5.8	g/100g
Koolhydraten / Glucides	66	g/100g
Waarvan suikers / Sucres	47	g/100g
Vezels / Fibres alimentaires	1.6	g/100g
Eiwitten / Protéines	0.94	g/100g
Zout / Sel	0.46	g/100g

6. Productsamenstelling / Composition de produit

INGREDIËNTEN / INGRÉDIENTS

suiker, water, maïszetmeel, tapiocazetmeel, palmolie, koolzaadolie, zonnebloemolie, rijstbloem, MELKvet, gist, psyllium, gepelde SOJAbonen, glucosesiroop, zout, inuline, aroma, zeezout, vitamine B12, vitamine D2, vitamine B2, verstevigingsmiddelen: E1422, E412, E415, E418, E407, E417; 0.76% specerij: 100% kaneel; zoetstoffen: E422; emulgatoren: E464, E322, E471; zuurteregelaars: E340, E330; anti-klontermiddelen: E170i; kleurstoffen: E160a(i), E160a, E101;

sucre, eau, amidon de maïs, amidon de tapioca, huile de palme, huile de colza, huile de tournesol, farine de riz, matière grasse du LAIT, levure, psyllium, fèves de SOJA décortiquées, sirop de glucose, sel, inuline, arôme, sel marin, vitamine B12, vitamine D2, vitamine B1, affermissants: E1422, E412, E415, E418, E407, E417; 0.76% épices: 100% cannelle; édulcorants: E422; agents émulsifiants: E464, E322, E471; régulateurs de l'acidité: E340, E330; antiagglomérants: E170i; colorant: E160a(i), E160a, E101;

7. Bewaarcondities / Conditions de stockage

Voorgebakken (-18°C - -15°C); Ten minste houdbaar tot: productiedatum + 365 dagen; DIEPVRIES/VOORGEBAKKEN

Bereiding;

Ontdooien 30 min op kamertemperatuur

5-8 min bakken voorverwarmde oven 180°

Précuit(-18°C - -15°C); À consommer de préférence avant: date de production + 365 jours; Preparation ;

Décongélation 30 min à température ambiante

5-8 min au four préchauffé à 180°.

8. Microbiologische eigenschappen / Propriétés microbiologique

Microbiologische parameter / Paramètre microbiologique	Optimale beginkwaliteit / Qualité initiale optimale	Max toelaatbare beginkwaliteit / Qualité initiale max admissible	Toelaatbare kwaliteit / Qualité acceptable
Listeria (kve/25g)	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Salmonella (kve/25g)	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Coagulase positieve staphylococcen (kve/g)	< 10	1000	1000
Bacillus cereus (kve/g)	< 100	1000	1000
E. coli (kve/g)	< 10	10	10



Traindevie

Technische Fiche / Fiche Technique

Printdatum / Date d'impression: 15/10/2024

9. Aanwezigheid GMO / Présence de OGM

Alle grondstoffen en bijgevolg ook eindproducten zijn GGO vrij en behoeven derhalve geen declaratie in het kader van Verordening (EG) nr. 1829/2003 en (EG) nr. 1830/2003.

Toutes les matières premières et donc les produits finis sont sans OGM et ne nécessitent donc pas de déclaration en vertu des règlements (CE) n° 1829/2003 et (CE) n° 1830/2003.

10. Lijst van allergenen / Liste d'allergènes

A. Verplichte ingrediënten en hun afgeleiden / Les ingrédients obligatoires et leur dérivées

Glutenbevattende granen&producten op basis daarvan / Céréales contenant du gluten et produits dérivés

TARWE / BLÉ	-
SPELT / ÉPEAUTRE	-
KHORASANTARWE / BLÉ KHORASAN	-
ROGGE / SEIGLE	-
GERST / ORGE	-
HAVER / AVOINE	-

Schaal- en schelpdieren&producten op basis daarvan / Crustacés&produits dérivés de crustacés

SCHAALDIEREN / CRUSTACÉS	-
--------------------------	---

Eieren&producten op basis van eieren / Oeufs&produits à base d'oeufs

EI / OEUF	?
-----------	---

Vis&producten op basis van vis / Poissons&produits à base de poisson

VIS / POISSON	-
---------------	---

Aardnoten&producten op basis van aardnoten / Arachides&produits à base d'arachides

PINDA / CACAHUËTE	-
-------------------	---

Soja&producten op basis van soja / Soya&produits à base de soya

SOJA / SOJA	+
-------------	---

Melk&producten op basis van melk (incl. lactose) / Lait&produits à base de lait (incl. lactose)

MELK / LAIT	+
-------------	---

LACTOSE / LACTOSE	?
-------------------	---

Noten(schaalvruchten)&producten op basis van noten / Noix&produits à base de noix

AMANDELEN / AMANDES	?
HAZELNOTEN / NOISETTES	-
WALNOTEN / NOIX DU NOYER	?
CASHEW / NOIX DE CAJOU	-
PECANNOTEN / NOIX DE PÉCAN	-
PARANOTEN / NOIX DU BRÉSIL	-
PISTACHENOTEN / PISTACHES	-
MACADAMIANOTEN / NOIX DE MACADAMIA	-

Selderij&producten op basis van selderij / Céleri&produits basés sur le céleri

SELDERIJ / CÉLERI	-
-------------------	---

Mosterd&producten op basis van mosterd / Moutarde&produits de moutarde

MOSTERD / MOUTARDE	?
--------------------	---

Sesamzaad&producten op basis van sesamzaad / Graines de sésame&produits à base de sésame

SESAM / SÉSAME	?
----------------	---

Zwavedioxide en sulfieten (SO₂) / Anhydride sulfureux et sulfites (SO₂)

SULFIET / SULFITE	?
-------------------	---

Lupine&producten op basis van lupine / Lupin&produits à base de lupin

LUPINE / LUPIN	-
----------------	---

Weekdieren&producten op basis van weekdieren / Mollusques&produits à base de mollusques

WEEKDIEREN / MOLLUSQUES	-
-------------------------	---

- afwezig / absent | + aanwezig / présent | ? kruiscontaminatie / contamination croisée

Geschikt voor mensen met een lactose-intolerantie (lactosegehalte is lager dan de detectiegrens van 0,01%).
detectiegrens van 0,01%)

Convient aux personnes intolérantes au lactose (la teneur en lactose est inférieure au seuil de détection
de détection de 0,01%)

11. Ingrediënten onderworpen aan bestraling / Ingrédients soumis à l'irradiation

De grondstoffen en bijgevolg ook de eindproducten van Traindevie zijn niet met ioniserende straling behandeld en er is derhalve geen declaratie in het kader van KB 12 maart 2002 vereist.

Les matières premières et par conséquent également les produits finis de Traindevie ne sont pas traités avec des rayonnements ionisants et donc aucune déclaration en vertu de l'arrêté royal du 12 mars 2002 n'est requise.



12. Contactpersoon voor noodgevallen met betrekking tot voedselveiligheid / Contact d'urgence concernant la sécurité alimentaire

TEL. / TÉL.	Onbekend / Inconnu - Onbekend / Inconnu
E-MAIL / COURRIEL	kwaliteit@bakkerijvanhecke.be

13. Gebruiksaanwijzing / Mode d'emploi

Voorgebakken (-18°C - -15°C). Voor de beste smaak, na ontdooien zo snel mogelijk consumeren.

Serveertip: Verwarm 5-8 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C.

Produit pré-cuit (-18°C - -15°C). Pour un goût optimal, consommez-les le plus rapidement possible après leur décongélation.

Conseil de dégustation : réchauffer pendant 5-8 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

14. Afbeelding / Image



15. Vreemde deeltjes / Les particules étrangères

Dit product is niet metaal gedetecteerd; Traindevie hanteert een zeer strikt beleid omtrent vermijden van contaminatie met vreemde deeltjes

Ce produit n'est pas métal détecté ; Traindevie a une politique très stricte pour éviter la contamination par des particules étrangères

16. Wetgeving / Législation

VOEDINGSGESCHIKTHEID VERPAKKINGSMATERIAAL conform Verordening 1935/2004 met betrekking tot contactmaterialen en VO 10/2011 met betrekking tot kunststof

CONFORMITÉ ALIMENTAIRE DU MATÉRIEL D'EMBALLAGE conforme au règlement 1935/2004 en ce qui concerne les matériaux de contact et VO 10/2011 en ce qui concerne le plastique

17. Autorisatie / Autorisation

Versienummer / Numéro de version	202410090000001262
Versiedatum / Date de version	09/10/2024
Goedgekeurd door / Approuvé par	Timothy Storme - Kwaliteit

Inconnu