



Traindevie

Technische Fiche / Fiche Technique

Printdatum / Date d'impression: 28/05/2025

1. Productidentificatie / L'identification de produit

Artikelnummer / Numéro d'article	00103100
AOECS registratienummer / AOECS Numéro d'inscription	018
Artikelnnaam	WIT BROOD KLEIN
Nom d'article	PAIN BLANC PETIT SG SL

2. Productbeschrijving / Description de produit

Onbekend
Inconnu

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	400	gram	0
Hoogte / Hauteur	110	mm	0
Lengte / Longueur	170	mm	0
Breedte / Largeur	120	mm	0
Diameter / Diamètre	0	Onbekend / Inconnu	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	862	kJ/100g
Energie / Valuer énergétique	207	kcal/100g
Vetten / Graisses	5.7	g/100g
Waarvan verzadigde vetzuren / Acides gras saturés	0.53	g/100g
Koolhydraten / Glucides	33	g/100g
Waarvan suikers / Sucres	1.2	g/100g
Vezels / Fibres alimentaires	8.7	g/100g
Eiwitten / Protéines	1.3	g/100g
Zout / Sel	0.74	g/100g

6. Productsamenstelling / Composition de produit

INGREDIËNTEN / INGRÉDIENTS

water, rijstbloem, maïszetmeel, aardappelzetmeel, tapiocazetmeel, koolzaadolie, psyllium, versterkingsmiddelen: E460; emulgatoren: E464; maïsmeel, gemodificeerd tapiocazetmeel, gist, suiker, zout, aroma, emulgatoren: E471; versterkingsmiddelen: E415; anti-schuimmiddelen: E900;

eau, farine de riz, amidon de maïs, amidon de pomme de terre, amidon de tapioca, huile de colza, psyllium, affermissants: E460; agents émulsifiants: E464; farine de maïs, amidon modifié de tapioca, levure, sucre, sel, arôme, agents émulsifiants: E471; affermissants: E415; agents antimoussants: E900;

7. Bewaarcondities / Conditions de stockage

Kamertemperatuur(12°C - 20°C); Te gebruiken tot: productiedatum + 4 dagen; Bewaren in de gesloten originele verpakking. Product kan ingevroren worden
Température ambiante(12°C - 20°C); À utiliser jusqu'à: date de production + 4 jours; Conserver dans l'emballage d'origine fermé. Le produit peut être congelé
Diepgevroren(-18°C - -15°C); Ten minste houdbaar tot: productiedatum + 365 dagen; Bewaren bij -18°C, na ontdooien beperkt houdbaar en niet opnieuw invriezen
Congelé(-18°C - -15°C); À consommer de préférence avant: date de production + 365 jours; Conserver à -18°C, ont une durée de conservation limitée après décongélation et ne peuvent pas être recongelés.

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
Totaal kiemgetal bij 30°C (kve/g)	< 10000	100000	100000
Gisten en schimmels (kve/g)	< 100	10000	10000

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	-



Traindevie

Technische Fiche / Fiche Technique

Printdatum / Date d'impression: 28/05/2025

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 soja	
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	?
Zwavel dioxide 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	
11. Ingrediënten onderworpen aan bestraling / Ingrédients soumis à l'irradiation	
<i>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.</i>	
<i>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.</i>	
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	
Onbekend	
Inconnu	



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	20240917000000573
Versiedatum / Date de version	17/09/2024
Goedgekeurd door / Approuvé par	Timothy Storme - Kwaliteit

Inconnu