

	BEHEERD DOCUMENT	FM011
	PRODUCTSPECIFICATIE	Versie: v2
		Datum: 04/10/2023
Formulieren		Pagina 1 van 3

Productnaam	Pannenkoeken: Bio en Niet-BIO versie		
Omschrijving product	Gebakken pannenkoeken, kant en klaar		
Productiemethode	Product is verhit		
Houdbaarheidstermijn	7 dagen na productie		
Bewaar-/transportcondities	Tussen 0 en 7 °C, bij voorkeur < 4 °C		
Gebruiksvoorschriften	Moet bereid worden voor consumptie: 1.20 min bij 600 W in de microgolfoven		
Productclaims	Eventueel BIO		
Ingrediënten + land van oorsprong per ingrediënt	Tarwebloem, eieren, melkpoeder, water, zonnebloemolie, suiker, bakpoeder, aroma vanille, zout, bicarbonaat		
Allergeneninformatie	Gluten, ei, melk		
Voedingswaarde (per 100 g)	Energie	895	kJ
		214	kcal
	Vet	3.58	g
	waarvan verzadigde vetzuren	2.29	g
	Koolhydraten	21.2	g
	waarvan suikers	5.6	g
	Eiwitten	5.6	g
	Zout	1.28	g
Chemische parameters/normen	De producten voldoen aan de eisen zoals gesteld in de Belgische en Europese wetgeving. pH: 8-8.5 AW:0.98 - 0.99		
Microbiologische parameters/normen	De producten voldoen aan de eisen zoals gesteld in de Belgische en Europese wetgeving. Microbiologische normen*:		

	BEHEERD DOCUMENT	FM011
	PRODUCTSPECIFICATIE	Versie: v2
		Datum: 04/10/2023
Formulieren		Pagina 2 van 3

	Parameter	Target	Tolerance	Use by date / Best before date*
	Aerobic (mesophilic) count Lactic acid bacteria (LAB)	Only deemed relevant if baked goods are filled, topped or iced with components which are not baked along Due to variability in fillings and added ingredients: threshold values to be set in-house by baseline studies		
	Osmophilic yeasts	< 100	500	3 x 10 ⁵
	Xerophilic moulds	< 100	500	No visible mould formation
	Enterobacteriaceae	Only deemed relevant if baked goods are filled, topped or iced with components which are not baked together or if the baked good is prone to post-contamination Threshold values to be set in-house by baseline studies		
	<i>E. coli</i>	< 10 (a)	< 50 (a)	< 50 (a)
	coagulase-positive staphylococci	3 x 10 ²	3 x 10 ³	1 x 10 ⁵
	(presumptive) <i>Bacillus cereus</i>	3 x 10 ²	3 x 10 ³	3 x 10 ³
	<i>Salmonella</i> spp.	Absence in 25 g		
	<i>Listeria monocytogenes</i> ¹	Absence in 25 g (b)	< 100/g (b)	100
Fysische parameters/normen	De producten voldoen aan de eisen zoals gesteld in de Belgische en Europese wetgeving. Ongewenste bestanddelen (glas, hout, metaal, etc.) zijn afwezig.			
GMO	Het product bevat geen ingrediënten die gemaakt zijn met of bestaan uit genetisch gemodificeerde organismen			
Wetgeving	Het product voldoet aan de eisen gesteld in Belgische en Europese wetgeving.			
Verpakkingswijze	Ambachtelijk verpakt in papier , dichtgekleefd met plakband			
Verpakkingsmateriaal	Papier 45 g/m ² met PE binnenlaag (22 micrometer)			
Gewicht/volume verpakkingseenheid per	500 gr en 1 kg			
Informatie etiket/verpakking op	Productnaam, ingrediëntendeclaratie, gewicht, batchnummer, THT, bedrijfsnaam, bewaarvoorschrift, EG nummer.			

Allergenen-Lijst

GS1 code	Allergeen	Recept bevat (X)
UW	Tarwe	X
NR	Rogge	
GB	Gerst	
GO	Haver	
GS	Spelt	
GK	Kamut	

	BEHEERD DOCUMENT	FM011
	PRODUCTSPECIFICATIE	Versie: v2
		Datum: 04/10/2023
Formulieren		Pagina 3 van 3

AW	(*) <i>Gluten bevattende granen</i>	X
AC	Schaaldieren	
AE	Ei	X
AF	Vis	
AP	Aardnoten (pinda's)	
AY	Soja	
AM	Melk	X
SA	Amandelen	
SH	Hazelnoten	
SW	Walnoten	
SC	Cashewnoten	
SP	Pecannoten	
SR	Paranoten	
ST	Pistachenoten	
SM	Macademianoten	
AN	(*) <i>Noten (schaalvruchten)</i>	
BC	Selderij	
BM	Mosterd	
AS	Sesam	
AU	Zwavedioxide en sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO2	
NL	Lupine	
UM	Weekdieren	

Kruisbesmetting: geen