



NV Dossche Mills  
Tolpoortstraat 40  
B-9800 Deinze  
Tel (+32) 9 381 44 44  
Fax (+32) 9 381 44 11  
BTW BE 400.771.039

## PRODUCTSPECIFICATIE: CREMATEX

ARTIKELNUMMER: 155401

### 1. Omschrijving

Mix voor de warme bereiding van crème patissière (gele room)

### 2. Receptuur

450 g mix mengen in 1 l kokend water

### 3. Ingrediënten

suiker; maïszetmeel; droge melkbestanddelen; geharde plantaardige vetstoffen; verdikkingsmiddel: natriumalginaat; conserveermiddel: kaliumsorbaat; aroma: vanille; gejodeerd zout; dextrose; kleurstoffen: tartrazine, oranjegeel S.

### 4. Fysisch aspect

Lichtgeel poeder

### 5. Verpakking

Zakken van 15 kg

### 6. Houdbaarheid

Vervaldatum: productie-datum + 8 maand  
Minimale houdbaarheid bij levering: 2 maanden  
Fris en droog bewaren op max. 20 °C

### 7. Microbiologische specificaties

Totaal kiemgetal : max 100 000/g  
Enterobacteriaceae : max 10.000/g  
E. coli : max 10/g  
C. perfringens : max 10/g  
Salmonella : afwezig in 25 g  
S. aureus : max 100/g  
B. cereus : max 1000/g  
Gisten en schimmels : max 10.000/g

### 8. Fysico-chemische specificaties (typische waarden)

--

### 9. Nutritionele specificaties (per 100g)

Energie : 1711 kJ (404 kcal)  
Eiwit : 6 g  
Vetten : 5,6 g  
    waarvan: 4,9 g verzadigd  
    waarvan: 0,5 g enkelvoudig onverzadigd  
    waarvan: 0,2 g meervoudig onverzadigd  
Koolhydraten : 82,4 g  
    waarvan: 61,3 g suikers  
Vezels : 1,8 g  
Natrium : 0,123 g  
Droge stof : 96,3 %

### 10. GMO-status

Bevat geen ingrediënten of additieven die volgens EU-verordeningen 1829/2003 en 1830/2003 als GMO moeten gedeclareerd worden.

### 11. Opmerkingen

Vrij van dierlijke bestanddelen (behalve melkproducten).

Opgesteld: Fernande Van Hoe  
Goedgekeurd: ir. Annelies Leroy  
Datum: 09/04/2009

FD/A 04.01.01.02.15 ed: A 10/08



NV Dossche Mills  
 Tolpoortstraat 40  
 B-9800 Deinze  
 Tel (+32) 9 381 44 44  
 Fax (+32) 9 381 44 11  
 BTW BE 400.771.039

## ALBA-LIJST

### CREMATEX

**Allergie-informatie (volgens EU richtlijn 2000/13/EC uitgebreid met 2003/89/EC en 2006/142/EG)**

Allergeen	in product	via kruiscontaminatie
Koemelkeiwit	+	
Lactose	+	
Ei	-	+
Soja-eiwit	-	-
Soja-lecithine	-	-
Gluten	-	-
Glutenbevattende granen		
Tarwe	-	-
Rogge	-	-
Gerst	-	-
Haver	-	-
Spelt	-	-
Kamut	-	-
Visbestanddelen	-	-
Schaal- en schelpdieren	-	-
Zwavel dioxide en sulfiet (E220-228)	-	-
Lupine en producten op basis hiervan	-	-
Noten		
Amandelen	-	-
Cashewnoten	-	-
Hazelnoten	-	-
Macadamianoten	-	-
Pecannoten	-	-
Pistachenoten	-	-
Walnoten	-	-
Notenolie	-	-
Pinda's	-	-
Pinda-olie	-	-
Sesamzaad	-	-
Sesamolie	-	-
Selderij	-	-
Mosterd	-	-
Weefdieren en producten op basis hiervan	-	-
<b>Bijkomende allergie-informatie (volgens ALBA-lijst, TNO voeding)</b>		
Rundvlees	-	-
Varkensvlees	-	-
Kippenvlees	-	-
Maïs	+	
Cacao	-	-
Peulvruchten	-	-
Glutaminaat	-	-
Koriander	-	-
Wortel	-	-

+ het product bevat de genoemde stof, of kan deze bevatten

- het product is vrij van de genoemde stof

? onvoldoende gegevens, of het product bevat slechts sporen van de genoemde stof

Opgesteld: Fernande Van Hoe

Goedgekeurd: ir. Annelies Leroy

Datum: 09/04/2009

FD/A 04.01.01.02.18 ed: B 02/09