



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: MOSAIC GELE ROOM

ARTIKELNUMMER: 155307

1. Omschrijving Mix voor de koude bereiding van crème pâtissière (gele room).
2. Receptuur 375 à 400 g in te mengen in 1 liter koud water
3. Ingrediënten suiker; droge melkbestanddelen; gemodificeerd aardappelzetmeel: E1414; geharde plantaardige vetstoffen; gemodificeerd maïszetmeel: E1422; verdikkingsmiddel: natriumalginaat; conserveermiddel: kaliumsorbaat; aroma: vanille; dextrose; gejodeerd zout; kleurstoffen: tartrazine, oranjegeel S; emulgator: sojalecithine.
4. Fysisch aspect Lichtgeel poeder
5. Verpakking Papieren zakken (20 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 : 1756 kJ (415 kcal) Eiwit : 2,9 g Vetten : 7,2 g waarvan: 6,2 g verzadigd waarvan: 0,2 g enkelvoudig onverzadigd waarvan: 0 g meervoudig onverzadigd Koolhydraten : 84,8 g waarvan: 59,9 g suikers Vezels : 0,3 g Natrium : 0,407 g Droge stof : 97,1 %
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: 04/08/2009

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
 MOSAIC GELE ROOM

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	-	-
Weekdieren en producten op basis hiervan	-	-
Bijkomende allergie-informatie (volgens ALBA-lijst, TNO voeding)		
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