

JOOSEN-LUYCKX N.V.
OUDE KAAI 26
2300 TURNHOUT

Pag : 1 van 2
Editie: 18/05/2010
Datum afdruk :
5-7-2011

Productspecificatie : Biscuit Super

Naam product

Biscuit Super

Omschrijving

Poeder bestemd voor de bereiding van Moscovisch gebak.

Ingrediënten

Tarwebloem	Magere melkpoeder
Suiker	Rijsmiddel (E500, E541, E450a)
Tarwezetmeel	Emulgatoren (E471, E472b)
Gedroogde glucosestroop	Natuurlijke kleurstof (E160b)

Voedingswaarden (op 100 gram)

Vocht	5	%	Koolhydraten	41	%
Eiwit	4	%	Suiker	44	%
As	4	%	Energie (per 100 gr.)	1635	Kjoule

Technologische eisen

Zeefanalyse	Max 5 % > 200 µm
Stortdichtheid (kg/m ³)	ca 600
Hagberg	ca 280
Zeleny	ca 40

Chemische eisen

Aflatoxine B1	< 0,002 mg/kg
Aflatoxine B1, B2, G1, G4	< 0,004 mg/kg
DON	< 750 ppb
Ochratoxine A (OTA)	< 0,003 mg/kg

Microbiologische eisen (k.v.e. / gram)

Alg. kiemgetal	< 1.000.000
Gisten en schimmels	< 10.000
Entrobacteriacease	< 10.000
E.coli	< 10
Salmonella	Afw. In 20 gr.

Houdbaarheid

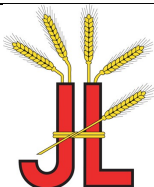
6 maanden na productie bij droog en koel bewaren

Verpakking

Meerlagige papieren zakken, inhoud: 5 - 10 - 25 kg. Op kunststof pallets 100x120 cm, voorzien van karton 100x120 cm ingewikkeld met PE film.

Label

Voorzien van: productnaam, inhoud, lotnummer, THT-datum, ingrediënten



JOOSEN-LUYCKX N.V.
OUDE KAAI 26
2300 TURNHOUT

Pag : 2 van 2
Editie: 18/05/2010
Datum afdruk :
5-7-2011

Productspecificatie : Biscuit Super

Traceerbaarheid

Lotnummer + houdbaarheidsdatum a.d.h.v. deze gegevens kan de traceerbaarheid tot op het niveau van grondstoffen worden gegarandeerd.

Recept

Biscuit Super: 1000 gram

Eieren: 750 gram

Water: 100 gram

Alles max. 10 minuten te samen opkloppen. Ingevette vorm voor 2/3 vullen. Oventemperatuur 190°C. Afbakken gedurende 20 à 22 minuten.

GMO

Dit product is GMO-vrij

Opmerking

Deze specificatie is onbeperkt geldig. Tengevolge van oogstomwisselingen en dergelijke bestaat de kans dat de specificatie moet worden aangepast. Hiervan wordt de klant tijdig verwittigd. De gegevens zijn tot stand gekomen op basis van onze huidige kennis. Zij moeten de producten met het oog op hun kwaliteitseisen beschrijven en hebben dus niet de taak om bepaalde eigenschappen te garanderen.

Contact:

Joosen-Luyckx N.V.

Oude Kaai 26

2300 Turnhout

Tel. : 014/47.27.10

Fax.: 014/42.09.24

kwaliiteit@joosen-luyckx.be

Specificatie opgesteld door:
Cornelissen Gunther