

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

Pag : 1 van 2  
Editie: 19/05/2010  
Datum afdruk :  
5-7-2011

## Productspecificatie : Dark Malt

### Naam product

Dark Malt

### Omschrijving

Product op basis van gebrande gerstemout. Wordt gebruikt om een intens donkere kleur aan bakwaren te geven. De smaak varieert volgens de dosering en kan bij hoge dosering een licht bittere smaak geven.

De grondstof is op een hoge temperatuur verhit. Product wordt gekenmerkt door een laag kiemgetal en een laag vochtgehalte. Product is microbiologisch stabiel en heeft een lange houdbaarheid.

### Ingrediënten

Gebrande gerstemout	100	%			
---------------------	-----	---	--	--	--

### Kenmerken

Vocht	< 4,5	%	Kleir	1300 - 1500	
pH	4,5 - 5,5	%	Granulometrie	3	%
Extract	1,20	%	Zout	0,0003	%

### Technologische eisen

Vocht	< 4,5%
Kleir	EBC: 1300-1500
pH	4,5 - 5,5
Extract	> 70 %
Granulometrie < 400 µm	> 90

### 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)

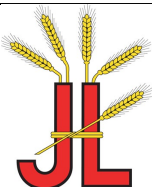
Alg. kiemgetal	< 1.000.000
Gisten en schimmels	< 1.000
Entrobacteriacease	< 10.000
E.coli	< 50
Salmonella	Afw. In 20 gr.

### Houdbaarheid

12 maanden na productie bij droog en koel bewaren

### Verpakking

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



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

Pag : 2 van 2  
Editie: 19/05/2010  
Datum afdruk :  
5-7-2011

## Productspecificatie : Dark Malt

### Label

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

### Traceerbaarheid

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

### ALBA-gegevens

Koemelkeiwit	-	Fructose	-	Benzoëzuur (E210-E213)	-
Lactose	-	Mais	-	Parabenen (E214-E219)	-
Kippenei	-	Cacao	-	Azo-kleurstoffen <sup>2</sup>	-
Soja	-	Gist	-	Sorbinezuur (E200 tem E203)	-
Gluten	+	Peulvruchten	-	Vanille	-
Tarwe	+	Lupine	-	Koriander	-
Rogge	-	Noten <sup>1</sup>	-	Selderij	-
Saccharose	-	Pinda's	-	Wortel	-
Rundvlees	-	Sesam	-	Kaneel	-
Varkensvlees	-	Glutaminaat (E620-E625)	-	Mosterd	-
Kippenvlees	-	Sulfiet (E220-E228)	-	Umbelliferea <sup>3</sup>	-
Vis	-	BHA-BHT (E320 – E321)	-	Zwavel dioxide (> 10 ppm)	-
Schaal- en schelpdieren	-	Benzoëzuur (E210-E213)	-		-

- = vrij van                      + = bevat                      \* = kan sporen bevatten

<sup>1</sup> amandelnoten, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten

<sup>2</sup> Azo kleurstoffen (E102, E110, E122, E123, E124, E128, E129, E151, E154, E155)

<sup>3</sup> anijs, dille, karwij, kervel, koriander, lavas, mirre, komijn, peterselie, venkel, wortelen

### 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  
kwaliteit@joosen-luyckx.be

Specificatie opgesteld door:  
Cornelissen Gunther