



PRODUKTNAAM : VOLROGGEVLOKKEN

DATUM : 26/02/2007

Nace-code : 15610

Bedrijf werkt volgens de BRC-normen.

Opvolging voedselveiligheid: Dhr. Steven Deram

Herkomst: tarwe, : EEG

Samenstelling van het product: (100% volgraan)

Volroggevlokken worden bekomen door het pletten van vooraf gereinigde en geconditioneerde rogge.

Organoleptisch aspect: Vrij van vreemde stoffen

- afwezigheid van glasscherven, steengruis, ...
- afwezigheid van hele insecten, eieren, larven of poppen van insecten
- afwezigheid van onzuiverheden van dierlijke aard of oorsprong
- afwezigheid van vreemde smaak en geur.

Chemisch aspect: Conform verordening 1881/2006 EEG

Microbiologisch aspect: Salmonella : neg.in 25 g

Analyseresultaten:

- Vochtgehalte : max 15.5%
- Eiwitgehalte : min. 12%
- Asgehalte : 560/680
- Zélény : >40
- Hagberg : >250
- Overslag : min 90 %

Verpakking:

Verpakkingstypes:

Zakken : - soort zakken : papieren zakken
- gewichtstype : 25 kg

Opslag en houdbaarheid: koel en droog bewaren / 4maand na productiedatum

Mandellaan 548 – 8800 Roeselare – Rumbeke

Telefoon 051/20 12 77 – Fax 051/24 45 39 – Ond. Nr. 0423 251 184 – Dexia 068-2400655-29

E-mail info@molensjoye.be – <http://www.molensjoye.be>