



## 4563 Farine de froment 10x1kg

Marque	Ceres
Poids (Net/Net égoutté/Brut)	10 kg / - / 10 kg
Code EAD	
Code EAC	5412388014299
Pays d'origine	Belgique
Conditions de stockage	Local à température ambiante
Dimension (H x l x p)	15 x 40 x 23 cm
Conditionnement	Carton
Article en stock	En stock

### DESCRIPTION PRODUIT

#### Disclaimer

**i** Les informations mises à votre disposition sont rédigées avec une attention particulière et ce grâce aux éléments donnés par nos fournisseurs. Il est néanmoins possible que ces informations aient été modifiées et/ou complétées par le fournisseur sans que nous en ayons été avertis. Pour ce faire, nous vous invitons à toujours vérifier les informations sur l'étiquette du produit. Ce sont les seules informations garanties.

Bidfood ne peut en aucun cas être tenu responsable pour l'exactitude de ces données.

# BLOEM 10x1 KG

## Beschrijving

Artikelnummer	Bulk
	Zak 100646FA
Gamma	Wit
Omschrijving	Tarwebloem, verkregen na maling van geselecteerde granen, zifting en mengeling

## Ingrediënten

Tarwebloem, Moutbloem, Antioxidant: Ascorbinezuur E300, Enzymen: amylases (**tarwe**), Hemicellulases (**tarwe**)

## Specificaties\*

Uitzicht	Fijn poeder
Kleur	Wit of licht beige
Geur	Neutraal

\* De specificaties kunnen in functie van de oogst veranderen

### Physico-chemische eigenschappen

Vochtgehalte	15,5	% max
Asgehalte op d,s,	0,75	% max
Eiwit op d,s, (Nx5,7)	11,0+/-0,5	%

### Microbiologische eigenschappen

	M	Methode
Totaal kiemgetal	< 1.000.000 / g	NF EN ISO 4833-1
Schimmels	< 10.000 / g	NF V08-036
Escherichia coli	< 100 /g	NF ISO 16649-2
Bacillus cereus	< 1000 /g	AES 10/10-07/10
Staphylococcus coagulase+	< 100 /g	NF EN ISO 6888-2
ASR	< 500 /g	NF V08-061
Salmonella	Afwezig / 25g	BIO 12/32-10/11

## Gemiddelde voedingswaarde per 100 g product

Energetische waarde	343	kcal
Energetische waarde	1436	kJ
Vetten	1,7	g
- Verzadigde vetzuren	0,2	g
Koolhydraten	67,5	g
- Suiker	1,8	g
Voedingsvezels	3,9	g
Eiwitten (Nx6,25)	10,3	g
Natrium (Na)	4,0	mg

Volgens EU Verordening 1169/2011. Op basis van berekening.

## BLOEM 10x1 KG

### Allergenen (volgens LeDa-lijst)

Advies Allergenen: voor allergenen, inclusief glutenbevattende granen, zie ingrediënten in vet

1	Gluten	+
1.1	Tarwe	+
1.2	Rogge	-
1.3	Gerst	-
1.4	Haver	-
1.5	Spelt	-
1.6	Kamut	-
2	Schaaldieren	-
3	Ei	-
4	Vis	-
5	Pinda's	-
6	Soja	-
7	Melk	-
7.1	Lactose	-
8	Noten	-
8.1	Amandelen	-
8.2	Hazelnoot	-
8.3	Walnoten	-
8.4	Cashewnoten	-
8.5	Pecannoten	-
8.6	Paranoten	-
8.7	Pistache noten	-
8.8	Macadamia	-
9	Selderij	-
10	Mosterd	-
11	Sesam	-
12	Zwavel dioxide en sulfieten (E220 - E 228) in concentraties hoger dan 10mg/kg of 10mg/l, uitgedrukt als SO <sub>2</sub>	-
13	Lupine	-
14	Weekdieren	-

- = vrij van

+ = bevat

? = kan bevatten

x = onbekend

Allergenen-informatie volgens EU verordening 1169/2011

# BLOEM 10x1 KG

## Wetgeving / GMO verklaring

Onze producten voldoen aan de geldende Europese wetgeving wat betreft: 1830/2003, 1829/2003 en 396/2005

Het product is niet genetisch gewijzigd. De reglementering betreffende de etikettering van genetisch gewijzigde organismen van producten voor de menselijke voeding is niet van toepassing

## Kwaliteitsgegevens

### Certificaten

BRCGS	<input type="text" value="Ja"/>	Risk plaza	<input type="text" value="Ja"/>
ACS (autocontrolesysteem)	<input type="text" value="Ja"/>		

### Dit product is geschikt voor

Vegetarisch	<input type="text" value="Ja"/>		
Veganistisch	<input type="text" value="Ja"/>		
Kosher	<input type="text" value="Ja"/>	Certificaat	<input type="text" value="Neen"/>
Halal	<input type="text" value="Ja"/>	Certificaat	<input type="text" value="Neen"/>
Coeliac	<input type="text" value="Neen"/>		

## Verpakking / Houdbaarheid / Bewaarcondities

Verpakking	Ja	Zak 1 kg netto
Houdbaarheid		THT Productie datum + 9 maanden Conform Europese regelgeving 1935/2004 Koel en droog bewaren

# FARINE 10x1 KG

## Description

Code produit	Vrac
	Sac 100646 FA
Gamme	Blanc
Description	Farine obtenue après mouture de blés sélectionnés, après tamisage et mélange

## Ingrédients

Farine de **blé**, Farine de **blé** malté, Anti-oxydant: Acide ascorbique E300, Enzymes: amylases (**blé**), Hemicellulases (**blé**)

## Spécifications\*

Aspect	Poudre fine
Couleur	Crème
Odeur	Neutre

\* Les spécifications peuvent varier en fonction de la récolte

### Propriétés physico-chimiques

Humidité	15,5	% max
Cendres s.m.s.	0,75	% max
Protéines s.m.s. (Nx5,7)	11,0+/-0,5	%

### Propriétés microbiologiques

	M	Méthode
Germes totaux	< 1.000.000 / g	NF EN ISO 4833-1
Moisissures	< 10.000 / g	NF V08-036
Escherichia coli	< 100 / g	NF ISO 16649-2
Bacillus cereus	< 1000 / g	AES 10/10-07/10
Staphylococcus coagulase+	< 100 / g	NF EN ISO 6888-2
ASR	< 500 / g	NF V08-061
Salmonella	Absence / 25g	BIO 12/32-10/11

## Valeurs Nutritionnelles moyennes pour 100g de produit

Valeur énergétique	343	kcal
Valeur énergétique	1436	kJ
Matières grasses	1,7	g
- AG saturés	0,2	g
Glucides	67,5	g
- Sucre	1,8	g
Fibres alimentaires	3,9	g
Protéines (Nx6,25)	10,3	g
Sodium (Na)	4,0	mg

Conformément au règlement de l'UE 1169/2011. Basé sur le calcul.

# FARINE 10x1 KG

## Allergènes (selon la liste LeDa)

Conseil allergènes: pour les allergènes y compris les céréales contenant du gluten, voir les ingrédients en gras

1	Gluten	+
1.1	blé	+
1.2	Seigle	-
1.3	orge	-
1.4	avoine	-
1.5	épeautre	-
1.6	Kamut	-
2	Crustacés	-
3	Oeuf	-
4	Poisson	-
5	Cacahuètes	-
6	Soja	-
7	Lait	-
7.1	Lactose	-
8	Noix	-
8.1	Amandes	-
8.2	Noisette	-
8.3	Noix de Grenoble	-
8.4	Noix de cajou	-
8.5	Noix de pécan	-
8.6	Noix du Brésil	-
8.7	Pistache	-
8.8	Macadamia	-
9	Céleri	-
10	Moutarde	-
11	Sésame	-
12	Anhydride sulfureux et sulfites (E220 - E228) à des concentrations supérieures à 10mg/kg ou 10mg/l, exprimées en SO <sub>2</sub>	-
13	Lupin	-
14	Mollusques	-

- = ne contient pas

+ = contient

? = peut contenir

x = inconnu

Informations sur les allergènes selon le règlement européen 1169/2011



# FARINE 10x1 KG

## Législation / Statut GMO

Nos produits sont conformes à la législation européenne applicable concernant: 1830/2003, 1829/2003 et 396/2005

Le produit n'est pas génétiquement modifié. Les réglementations concernant l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés des produits destinés à l'alimentation humaine ne s'appliquent pas.

## Informations qualité

### Certificats

BRCGS

Risk plaza

ACS (autocontrôle système)

### Ce produit convient au

Végétarien

Végétalien

Kosher

Certification

Halal

Certification

Coeliaque

## Conditionnement / Durée de conservation / Conditions de stockage

Emballage  Sac 1kg net

Conservation DLUO Date de production + 9 mois  
Conformément à la réglementation européenne 1935/2004  
Conserver au frais et au sec

# FLOUR 10x1 KG

## Description

Product code	Bulk
	Bag 100646 FA
Range	White
Description	Flour obtained after grinding of selected grains, sifting and blending

## Ingredients

Wheat flour, Malted wheat flour, Antioxidant: Ascorbic acid E300? Enzymes: amylases (wheat), Hemicellulases (wheat)

## Specifications\*

Appearance	Fine powder
Colour	White of light cream
Odour	Neutral

\* The specifications may change depending on the harvest

### Physical-chemical characteristics

Moisture	15,5	% max
Ashes on d.m.	0,75	% max
Protein on d.m. (Nx5,7)	11,0+/-0,5	%

### Microbiological characteristics

	M	Methode
Total plate count	< 1.000.000 / g	NF EN ISO 4833-1
Moulds	< 10.000 / g	NF V08-036
Escherichia coli	< 100 /g	NF ISO 16649-2
Bacillus cereus	< 1000 /g	AES 10/10-07/10
Staphylococcus coagulase+	< 100 /g	NF EN ISO 6888-2
ASR	< 500 /g	NF V08-061
Salmonella	Absence / 25g	BIO 12/32-10/11

## Average nutritional data for 100 g product

Energy value	343	kcal
Energy value	1436	kJ
Fats	1,7	g
- Saturated fatty acids	0,2	g
Carbohydrates	67,5	g
- Sugars	1,8	g
Dietary fiber	3,9	g
Protein (Nx6,25)	10,3	g
Sodium (Na)	4,0	mg

According EU Regulation 1169/2011. Based on calculation.



# FLOUR 10x1 KG

## Allergens (according LeDa-list)

Allergens advice: for allergens, including gluten-containing grains, see ingredients in fat

1	Gluten	+
1.1	Wheat	+
1.2	Rye	-
1.3	Barley	-
1.4	Oats	-
1.5	Spelt	-
1.6	Kamut	-
2	Shellfish	-
3	Egg	-
4	Fish	-
5	Peanuts	-
6	Soy	-
7	Milk	-
7.1	Lactose	-
8	Nuts	-
8.1	Almonds	-
8.2	Hazelnut	-
8.3	Walnuts	-
8.4	Cashews	-
8.5	Pecans	-
8.6	Brazil nuts	-
8.7	Pistachio nuts	-
8.8	Macadamia / Queensland noten	-
9	Selery	-
10	Mustard	-
11	Sesame	-
12	Sulfur dioxide and sulphites (E220 - E228) in concentrations higher than 10mg/kg or 10mg/l, expressed as SO <sub>2</sub>	-
13	Lupine	-
14	Molluscs	-

- = free from

+ = contains

? = may contain

x = unknown

Allergen information according to EU regulation 1169/2011



# FLOUR 10x1 KG

## Legislation / GMO statement

Our products comply with the European legislation regarding: 1830/2003, 1829/2003 and 396/2005

This product is not genetically modified. The regulations concerning the labelling of the genetically modified organisms of the products for human consumption do not apply

## Quality information

### Certificates

BRCGS  Yes Risk plaza  Yes

ACS (autocontrolesysteem)  Yes

### This product is suitable for

Vegetarian  Yes

Vegan  Yes

Kosher  Yes Certificate  No

Halal  Yes Certificate  No

Coeliac  No

## Packaging / Shelf Life / Storage conditions

Packaging: Yes Bag 1 kg net  
 Shelf Life: BB Production date + 9 months  
 In accordance with European regulations 1935/2004  
 Keep cool and dry