

# DIAMANT

## Beschrijving

Artikelnummer	Bulk	201213
	Zak	20121325
Gamma	Wit	
Omschrijving	Tarwebloem, verkregen na maling van geselecteerde granen, zifting en mengeling,	

## Ingrediënten

Tarwebloem, bonenmeel, enzymen : amylase (**tarwe**), xylanase (**tarwe**), ascorbinezuur E300

## Specificaties\*

Uitzicht	Fijn poeder
Kleur	Wit of licht beige
Geur	Neutraal

\* De specificaties kunnen in functie van de oogst veranderen

### Physico-chemische eigenschappen

Vochtgehalte	14,5+/-0,5	%
Asgehalte op d,s,	0,68	% 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	339	kcal
Energetische waarde	1438	kJ
Vetten	1,4	g
- Verzadigde vetzuren	0,16	g
Koolhydraten	70	g
- Suiker	2	g
Voedingsvezels	3,5	g
Eiwitten (Nx6,25)	10	g
Zout	9,6	mg
Asgehalte	0,56	g
Vocht	14,8	g

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

# DIAMANT

## 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

# DIAMANT

## 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

Risk plaza

ACS (autocontrolesysteem)

### Dit product is geschikt voor

Vegetarisch

Veganistisch

Kosher

Certificaat

Halal

Certificaat

Coeliac

## Verpakking / Houdbaarheid / Bewaarcondities

Verpakking

Ja

Zak 25 kg netto

Houdbaarheid

THT Productie datum + 6 maanden

Conform Europese regelgeving 1935/2004

Koel en droog bewaren

# DIAMANT

## Description

Code produit	Vrac 201213
	Sac 20121325
Gamme	Blanc
Description	Farine obtenue après mouture de blés sélectionnés, après tamisage et mélange

## Ingrédients

Farine de **blé**, farine de fève, enzymes : amylase (**blé**), xylanase (**blé**), acide ascorbique E300

## Spécifications\*

Aspect	Poudre fine
Couleur	Crème
Odeur	Neutre

\* Les spécifications peuvent varier en fonction de la récolte

### Propriétés physico-chimiques

Humidité	14,5+/-0,5	%
Cendres s.m.s.	0,68	% 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
Moississures	< 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	339	kcal
Valeur énergétique	1438	kJ
Matières grasses	1,4	g
- AG saturés	0,16	g
Glucides	70	g
- Sucre	2	g
Fibres alimentaires	3,5	g
Protéines (Nx6,25)	10	g
Sel	9,6	mg
Cendres	0,56	g
Humidité	14,8	g

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

# DIAMANT

## 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



# DIAMANT

## 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

Conservation

Sac 25kg net  
 DLUO Date de production + 6 mois  
 Conformément à la réglementation européenne 1935/2004  
 Conserver au frais et au sec

# DIAMANT

## Description

Product code	Bulk	201213
	Bag	20121325
Range	White	
Description	Flour obtained after grinding of selected grains, sifting and blending	

## Ingredients

**Wheat** flour, bean flour, enzymes : amylase (**wheat**), xylanase (**wheat**), ascorbic acid E300

## Specifications\*

Appareance	Fine powder
Colour	White of light cream
Odour	Neutral

\* The specifications may change depending on the harvest

### Physical-chemical characteristics

Moisture	14,5+/-0,5	%
Ashes on d.m.	0,68	% 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	339	kcal
Energy value	1438	kJ
Fats	1,4	g
- Saturated fatty acids	0,16	g
Carbohydrates	70	g
- Sugars	2	g
Diatary fiber	3,5	g
Protein (Nx6,25)	10	g
Salt	9,6	mg
Ashes	0,56	g
Moisture	14,8	g

According EU Regulation 1169/2011. Based on calculation.

# DIAMANT

## 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





# DIAMANT

## 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	<input type="text" value="Yes"/>	Risk plaza	<input type="text" value="Yes"/>
ACS (autocontrolesysteem)	<input type="text" value="Yes"/>		
This product is suitable for			
Vegetarian	<input type="text" value="Yes"/>		
Vegan	<input type="text" value="Yes"/>		
Kosher	<input type="text" value="Yes"/>	Certificate	<input type="text" value="No"/>
Halal	<input type="text" value="Yes"/>	Certificate	<input type="text" value="No"/>
Coeliac	<input type="text" value="No"/>		

## Packaging / Shelf Life / Storage conditions

Packaging:	Yes	Bag 25 kg net
Shelf Life:		BB Production date + 6 months
		In accordance with European regulations 1935/2004
		Keep cool and dry