

Kollenberger Speltmeel T100

Artikelnummer

13106

Productomschrijving

"Speltmeel T100 Volkoren Kollenberger" is een poedervormig product afkomstig van gemalen, door Limburgse akkerbouwers geteelde, Kollenberger spelt, waarin zemelen en kiemen met het blote oog waarneembaar zijn. De zemelen zijn volledig in de natuurlijke verhouding aanwezig. Het product wordt gebruikt als grondstof voor bakkersmeel en voor overige menselijke consumptie.

Baktechnische waarden

Vochtgehalte max. 15,5 %
Asgehalte max. 1,8%
Eiwitgehalte min. 11,5%

Fysische specificaties

Hagberg valgetal ca 250
Farino wateropname > 59%
Farino kneedtijd > 22 minuten
Onoplosbare gluten > 27%

Chemisch Fysische normen

Insecten/ mijten Afwezig
Pesticiden < Warenwett. normen
Zware metalen < Warenwett. normen
Vreemde delen Afwezig
Metaal Ferro Afwezig
Metaal Non Ferro Afwezig

Microbiologische normen

Mycotoxinen / DON < 0,75 ppm
Algemeen kiemgetal < 500.000 kve/gram
Gisten < 100.000 kve/gram
Schimmels < 100.000 kve/gram
Bacillus cereus < 100.000 kve/gram
Enterobacteriaceae < 200.000 kve/gram
Salmonella niet aanwezig in 25 gram

Declaratie

Spelt

Algemene allergenen informatie

De aangekruiste allergenen betreffen het ingrediënt van het product. Zie hiervoor onder 6. Declaratie.

In onze molen worden verschillende grondstoffen tot producten verwerkt.

Daarom kunnen onze producten eveneens sporen bevatten van:

gerst, gluten, haver, kamut, lupine, mais, peulvruchten, rogge, sesam, sesamolie, soja eiwit, spelt of tarwe.

Allergenen

- Cacao	- Ei
- Glutaminaat	+ Gluten
- Kamut	- Kippenvlees
- Koreander	- Lactose
- Lupine	- Mais
- Melk eiwit	- Mosterd
- Noten	- Noten olie
- Peulvruchten	- Pinda
- Pindaolie	- Rogge
- Rundvlees	- Schaal en schelpdieren
- Selderij	- Sesam
- Sesamolie	- Soja eiwit
- Soja lecithine	+ Spelt
- Sulfit	- Tarwe
- Varkensvlees	- Vis
- Wortel	

GMO

N.v.t.

Verpakkingspecificatie

Het meel wordt in de regel geleverd in meerwandige papieren virgin zakken van 25 kg, op een pallet van ca. 1000 kg.

Houdbaarheid

Mits het product koel en droog wordt opgeslagen geldt een houdbaarheid van zeker 30 dagen na de t.h.t. datum zoals vermeld op de verpakking.

Traceerbaarheid

Productnaam met t.h.t.-datum is de traceercode voor ons elektronisch tracking and tracing systeem.

Biologische controle instantie

N.v.t.

Overige certificering

De Commandeursmolen is FSSC 22000 en GMP+ gecertificeerd.
Control Union Certifications: CU 800755

Voedingswaarden

Energie in kcal	338	Kcal/100 gram
Energie in kJ	1414	KJ/100 gram
Water	11,00	gr/100gr
Eiwit	14,60	gr/ 100 gram
Koolhydraten	70,20	gr/ 100 gram
- Suikers	6,820	gr/ 100 gram
Vetten	2,430	gr/ 100 gram
- Verzadigde vetten	0,410	gr/ 100 gram
- Enkelvoudig onverzadigd	0,450	gr/ 100 gram
- Meervoudig onverzadigd	1,260	gr/ 100 gram
Vezels	10,70	gr/ 100 gram
Vit. B1	0,364	mg/ 100 gram
Vit. B2	0,113	mg/ 100 gram
Vit. B6	0,230	mg/ 100 gram
Vit. B11	45,00	mcg/ 100 gram
Natrium	8,000	mg/ 100 gram
Kalium	388	mg/ 100 gram
Calcium	27,00	mg/ 100 gram
Fosfor	401	mg/ 100 gram
Magnesium	136	mg/ 100 gram
Ijzer	4,440	mg/ 100 gram
Koper	0,511	mg/ 100 gram
Zink	3,280	mg/ 100 gram

Naam

Kollenberger Speltmeel T100

Bedrijfsinformatie

De Commandeursmolen BV Kwaliteit@Commandeursmolen.nl 0031/434551220