

Product specifications

date:17/06/2020

Versie: H.001

Art. No. 080075, 080077, 080078, 080079.				
HYGIENA Bio amandelen gemalen				
HYGIENA Bio amandes moulues				
HYGIENA Bio almond flour				
Herkomst/ Origine/ Origin	Spanje/ Espagne/ Spain			
Ingrediënten/ Ingredients/ Ingredients	Amandelen/ amandes/ almonds			
Nutritionele waarden/ Valeurs nutritives/ Nutritive value	Energie/ énergie/ energy	2648.47 kJ/ 633 kcal		
	Eiwitten/ protéine/ protein	26.63 g		
	Koolhydraten/ glucides/ carbohydrates	4.92 g		
	- Suiker/ sucre/ sugar	4.61 g		
	Vetten/ graisse/ fat	56.31 g		
	- Verzadigd/ saturées/ saturated	5.54 g		
	- mono-onverzadigde vetzuren/ acides gras mono-insaturés/ mono-unsaturated fatty acids	39.89 g		
	- poly-onverzadigde vetzuren/ acides gras polyinsaturés/ poly unsaturated fatty acids	10.91 g		
	Voedingsvezels/ fibres alimentaire/ dietary fibre	14.16 g		
	Natrium/ sodium	23.9 mg		
Zout/ sel/ salt	0.06 g			
Allergenen/ allergènes/ allergens	 Granen/ Grain/ Cereal (gluten)	-	 Noten/ Noix/ Nuts	+
	 Schaaldieren/ Crustacées/ Crustaceans	-	 Selderij/ Céleri/ Celery	-
	 Ei/ Oeuf/ Egg	-	 Mosterd/ Moutarde/ Mustard	-
	 Vis/ Poisson/ Fish	-	 Sesam/ Sésame/ Sesame	-
	 Aardnoten (pinda's)/ Arachide/ Peanuts	-	 Zwaveldioxide en sulfieten/ sulfite/ sulphites (E220-E228)*	-
	 Soja/ Soja/ Soy	?	 Lupine/ Lupin/ Lupin	-
	 Melk/ Lait/ Milk	?	 Weekdieren/ Mollusques/ Molluscs	-
Productomschrijving/ description du produit/ product description	Product van het malen van geblancheerde geselecteerde amandelen. Produit issu du broyage d'amandes sélectionnées blanchies. Product from the grinding of blanched selected almond.			
Gebruik/ utilisation/ use	Als ingrediënt in aanvulling in bakkerij En tant qu'ingrédient en complément pour la boulangerie			

Product specifications

date:17/06/2020

Versie: H.001

	As ingredient in complement in bakery	
Bewaring/ conservation/ storage	Voorgestelde temperatuur 5 - 10°C, relatieve luchtvochtigheid <75% Opslag op een frisse, droge en vrij van vreemde reukplaats en beschermd tegen het directe licht. Température suggérée 5 - 10°C, humidité relative <75% Stockage dans un endroit frais, sec et sans odeur étrange et à l'abri de la lumière directe. Suggested temperature 5 - 10°C, Relative humidity < 75 % Storage in fresh, dry and free of strange smell place and protected from the direct light.	
Houdbaarheid/ durée de vie/ shelf life	Goede opslagomstandigheden maken het mogelijk om de producten te consumeren voor de komende 12 maanden na productie. Lot / Ten minste houdbaar tot: gedrukt in labels en dozen. De bonnes conditions de stockage permettent de consommer les produits avant les 12 prochains mois à compter de la fabrication. Lot / Meilleur avant: imprimé sur des étiquettes et des boîtes. Good storage conditions allow consuming the products before the next 12 months from manufacturing. Batch/Best before: printed in labels and boxes.	
Verpakking/ Embalage/ Packaging	10 kg (2 x 5 kg), 1 kg, 500 g, 250 g	
Analyse/ Analysis	Organoleptische kenmerken/ Caractéristiques organoleptiques/ Organoleptic Characteristics	
	Grootte/ taille/ size	> 1.6 mm Max. 15 % / < 1.6 mm Min. 85 %
	Uitzicht/ apparence/ appearance	
	Kleur/ colour/ couleur	Wit, ivoor/ blanc, ivoire/ white, ivory
	Smaak/ saveur/ flavour	Kenmerkend, niet beschimmeld, ranzig of bitter/ Caractéristique, pas moisi, rance ou amer/ characteristic, not mouldy, rancid or bitter
	Geur/ odeur/ odour	Neutraal, zonder vreemde geur/ Neutre, sans odeur étrange/ Neutral, without strange smell
	Textuur/ texture	Fijne, losse, gladde deeltjes/ Particules fines, lâches et lisses/ Fine, loose, smooth particles
	Chemische kenmerken/ Caractéristiques chimiques/ Chemical Characteristics	
	Vochtigheid/ humidité/ moisture	Max. 6,75 %
		B1+B2+G1+G2 < 8 µg/kg
	Biologische kenmerken/ Caractéristiques biologiques/ Biological Characteristics	
	Salmonella	Afwezig/ absent in 25g/ dans 25g