

Product specifications

date:06/02/2019

Art nr.140331 HYGIENA peperkoek Bio BIO 300g gesneden(roggebloem) HYGIENA pain d'épice BIO 300g coupé (farine de seigle) HYG gingerbread organic 300g slices				
Sensorische beschrijving/ Descripton sensorielle/ Sensory description	Geur en smaak/ Odeur et gout/ Smell and taste	Typisch voor peperkoek met een zweem honing/ typique du pain d'épices avec un soupçon de miel/ typical for gingerbread with a hint of honey		
	Kleur/ couleur/ color	Egaal bruine kleur, met donkerder korst/ même couleur marron, avec une croute plus foncée/ even brown color, with darker crust		
	Vrij van vreemde geuren en smaken/ sans odeurs et goûts étranges/ free from strange odors and tastes.			
	Textuur/ texture / texture	Bruine luchtige structuur/ Structure aérée brune/ Brown airy structure		
	Vrij van vreemde stoffen en voorwerpen/ Sans substances ni objets étrangers/ free from foreign substances and objects.			
Ingrediënten/ Ingrédients/ Ingredients	Geïnverteerde rietsuikerstroop*, roggebloem*, honing* 3%, rijsmiddel (natriumwaterstofcarbonaat), specerijen*. Sirop de canne inversé *, farine de seigle *, miel * 3%, agent levant (hydrogénocarbonate de sodium), épices *. Inverted cane syrup*, rye flour* , honey* 3%, leavening agent (sodium hydrogencarbonate), spices*. * = <i>ingredient van biologische oorsprong/ ingrédient d'origine biologique/ ingredient of biological origin</i> Dit product is afkomstig van biologische landbouw en gecertificeerd door BE-BIO-01./ Ce produit est issu de l'agriculture biologique et est certifié BE-BIO-01./ This product comes from organic farming and is certified by BE-BIO-01			
Nutritionele waarden/ Valeurs nutritives/ Nutritive value	Energie/ énergie/ energy	1364 kJ / 322 kcal		
	Vetten/ graisse/ fat	1.0g		
	-Verzadigde vetzuren/ acides gras saturés/ saturated fatty acids	0.2g		
	Koolhydraten/ glucides/ carbohydrates	74g		
	-Suiker/ sucre/ sugar	39g		
	Eiwitten/ protéines/ proteins	2.8g		
	Zout/ Sel/ salt	0.32g		
	Op basis van analyses en berekeningen/ base sur des analyses et des calculs/ based on analysis and calculations			
Allergenen/ Allergenes/ Allergens	 Granen/ Grain/ Cereal (gluten)	+	 Noten/ Noix/ Nuts	?

Product specifications

date:06/02/2019

	 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	-
Het product bevat gluten afkomstig van de roggebloem. Het product kan sporen bevatten van melk en noten. Het product bevat kaneel, mensen die gevoelig zijn voor coumarines moeten de nodige voorzorgen in acht nemen. Le produit contient du gluten de la farine de seigle. Le produit peut contenir des traces de lait et de noix. Le produit contient de la cannelle, les personnes sensibles à la coumarine ont besoin du nécessaire prendre des précautions. The product contains gluten from the rye flour. The product may contain traces of milk and nuts. The product contains cinnamon, people who are sensitive to coumarins need the necessary take precautions.				
GMO	Het product is vrij van GMO-ingrediënten en moet niet gedeclareerd te worden in het kader van de EG-verordeningen 1829/2003 en 1830/2003. Le produit est exempt d'ingrédients OGM et ne doit pas être déclaré dans le cadre des règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. The product is free from GMO ingredients and must not be declared under the EC Regulations 1829/2003 and 1830/2003.			
Bewaring/ Conservation/ Storage	Keep dry and at room temperature. After opening, store in a well-sealed storage container.			
Houdbaarheid/ durée de vie/ shelf life	Gegarandeerd een houdbaarheid van 7 maand na productie. Garantie une durée de conservation de 7 mois après la production. Guaranteed shelf life of 7 months after production			
Analyses	Physio-chemical properties: Water activity : $0,70 \pm 0,05$ Moisture content: $18 \% \pm 4 \%$ Ash content : average $0,7 \%$ Microbiological properties Microbiologische eigenschappen*			



HYGIENA NV/SA
Europark Zuid 6G
9100 Sint-Niklaas
Tel: 03/780.53.00
Fax: 03/778.14.13
Mail: info@hygiena.be
www.hygiena.be

Product specifications

date:06/02/2019

	Total germ count (37°C) (CFU / g) : m = 1.000 M = 100.000 Enterobacteriaceae (CFU / g) : m = <10 M = 1.000 Fecale coliforms (CFU / g) : m = <10 M = 100 Salmonella (CFU / 25g) : Afwezig <i>Staphylococcus aureus</i> (CFU / g) : m = <10 M = 1.000 Yeasts and fungi (CFU / g) : m = 200 M = 2.000 * m = target value, M = maximum
--	--