

Product specifications

date:19/06/2020

Versie: H.001

Art. No. 081600, 081610, 081615, 081620. HYGIENA BIO Gierst HYGIENA Millet BIO HYGIENA Millet BIO (25kg, 5kg, 1kg, 500g)				
Herkomst/ Origine/ Origin	Oekraïne/ Ukraine			
Ingredienten/ Ingrédients/ Ingredients	100% Gierst, geen additieven/ 100% millet, sans additifs/ 100% millet, no additives Panicum miliaceum			
Nutrition value (/100g, 100ml)	Energie/Énergie/Energy	kJ		1583
		Kcal		378
	Eiwitten/ Protéine/ Protein	g		11.0
	Koolhydraten/ Glucides/ Carbohydrates	g		72.9
	Suiker/ Sucre/ Sugar	g		-
	Vetten/ Graisse/ Fat	g		4.2
	Waarvan verzadigde vetten/ dont acides gras saturés/ of wich saturated fatty acids	g		0.7
	Waarvan mono onverzadigde vetten/ dont acides gras mono insaturés/ of wich mono unsaturated fatty acids	g		0.8
	Waarvan poly onverzadigde vetten/ dont acides gras polyinsaturés/ of wich poly unsaturated fatty acids	g		2.1
	Voedingsvezels/ fibres alimentaires/ dietary fibres	g		8.5
	Vitamine E/ vitamin E	mg		0.1
	Vitamine B6/ vitamin B6	mg		0.4
	Calcium	mg		8
	Magnesium/ magnesium/ magnesium	mg		114
	Natrium/ sodium	mg		5
	Fosfor/ Phosphore/ phosphorus	mg		285
	Koper/ cuivre/ copper	mg		0.7
	Zink/ zinc	mg		1.7
	Ijzer/ fer/ iron	mg		3.0
Allergenen	 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	-

Product specifications

date:19/06/2020

Versie: H.001

	 Melk/ Lait/ Milk	-	 Weekdieren/ Mollusques/ Molluscs	-
Product specificities	Categorie/ catégorie/ category	Parameter/ paramètre		Vereiste/ exigence/ requirement
	Organoleptisch/ organoleptique/ organoleptic	Uitzicht/ apparence/ appearance		Kleine zaden met een bolvorm/ petites graines de forme spérique/ small seeds with a spherical shape
		Smaak en geur/ gout et odeur/ Taste and odour		Typisch, zonder bijmaak of geur/ typique, sans goût ni odeur mauvaise/ typical, no off-taste or off-smell
	Onzuiverheden/ impuretés/ impurities	Beschimmelde granen/ céréales moisies/ mouldy grains		Moet afwezig zijn/ doit être absent/ must be absent
		Totaal bijmengsel/ mélange total/ total admixture		Max. 0.1%
		Glas, stenen, metaal, hout, plastic/ verre, pierres, métal, bois, plastique/ glass, stones, metals, wood, plastic		Moet afwezig zijn/ doit être absent / must be absent
		Plagen of sporen daarvan/ taquineries out races/ pests or traces thereof		Moet afwezig zijn/ doit être absent / must be absent
		Giftige of schadelijke zaden/ graines tociques ou nocives/ toxic or noxious seeds		Moet afwezig zijn/ doit être absent / must be absent
		Ongepelde granen/ grains non coupés/ unhulled grains		Max. 0.4%
		Analytisch/ analytique/ analytical	Vochtgehalte/ teneur en humidité/ moisture content	
	Microbiologisch/ microbiologique/ microbiological	Totaal plaattelling/ nombre total de plaques/ total plate count		Max. 1 000 000 cfu/g
		Gisten/ levures/ yeasts		Max. 1 000 cfu/g
		Schimmels/ moisissure/ moulds		Max. 5 000 cfu/g
		Escherichia Coli		Max. 100 cfu/g
		Salmonella		Afwezig in 25g/ absent dans 25g/ absent in 25g
Bedoeld gebruik/ utilisation prévue/ intended use	Dit product is bedoeld als voedsel ingrediënt in voedselbereidingen voor menselijke consumptie. Het is geschikt voor vegetariërs, veganisten en lactose-intoleranten. Ce produit est destiné à servir d'ingrédient alimentaire dans les préparations alimentaires destinées à la consommation humaine. Il convient aux végétariens, aux végétaliens et aux intolérants au lactose.			

Product specifications

date:19/06/2020

Versie: H.001

	This product is intended as a food ingredient in food preparations of human consumption. It is suitable for vegetarians, vegans and lactose-intolerants.
Storage	De houdbaarheid van dit product is ten minste 12 maanden na de datum van levering, als het wordt bewaard in de originele, gesloten verpakking, in droge en donkere omstandigheden. U wordt geadviseerd dit product onder 18 ° en onder 70% relatieve luchtvochtigheid op te slaan. La durée de conservation de ce produit est d'au moins 12 mois après la date de livraison, s'il est conservé dans son emballage d'origine fermé, dans des conditions sèches et sombres. Il est conseillé de stocker ce produit à une humidité relative inférieure à 18 ° C et inférieure à 70%. The shelf life of this product is at least 12 months after the date of delivery, if it is stored in its original, closed packaging, in dry and dark conditions. You are advised to store this product below 18° and below 70% relative humidity.
Verpakking/ Emballage/ Packaging	De verpakking die voor dit product wordt gebruikt, is in overeenstemming met de vereisten van EG-verordening nr. 1935/2004. Het materiaal is, in de normale en te verwachten omstandigheden van se, geen onaanvaardbare modificatie van de samenstelling en geen verslechtering van de organoleptische kenmerken van het voedingsmiddel. Het is geschikt voor contact met droog voedsel. De compliantie wordt begrepen zonder inachtneming van opslag-, handelings- en gebruiksvoorwaarden, rekening houdend met de specifieke kenmerken van het materiaal en / of het object. Deze conformiteitsverklaring is opgesteld op basis van verklaringen van leveranciers van grondstoffen. De netto-inhoud en de verpakkingsmethode worden gespecificeerd in de klantorder of het verkoopcontract. L'emballage utilisé pour ce produit est conforme aux exigences du règlement CE n ° 1935/2004. Dans des conditions normales et prévisibles, le matériau n'implique aucune modification inacceptable de la composition ni aucune détérioration des caractéristiques organoleptiques de la denrée alimentaire. Il convient au contact avec les aliments secs. La conformité est comprise sans préjudice des conditions de stockage, de manipulation et d'utilisation, compte tenu des caractéristiques particulières du matériau et / ou de l'objet. Cette déclaration de conformité a été établie sur la base des déclarations des fournisseurs de matières premières. Le contenu net et la méthode de conditionnement sont spécifiés dans la commande client ou le contrat de vente. The packaging used for this product is in accordance with the requirements of EC regulation No. 1935/2004. The material is, in the normal and foreseeable conditions of use, involving no unacceptable modification of the composition and no deterioration of the organoleptic characteristics of the foodstuff. It is suitable for contact with dry food. The compliance is understood without prejudice of storage, handling and use conditions, taking into account the particular characteristics of the material and/or the object. This declaration of conformity has been established based on declarations of raw material suppliers. The net content and the packaging method are specified in the sales order or sales contract.
Wetgeving/ Législation/ legislation	Dit product is in overeenstemming met de Europese en Nederlandse wetgeving met betrekking tot voedselveiligheid. Het is veilig en geschikt voor menselijke consumptie. Al onze organische producten zijn in overeenstemming met EG-verordening nr. 834/2007 en 899/2008. Dit product is niet geproduceerd met een GGO-bron, bevat geen GGO-ingrediënten in overeenstemming met de voorschriften voor verplichte GMO-verklaring, EG-voorschriften 1829/2003 en 1830/2003. Product is niet aan bestraling blootgesteld. Ce produit est conforme aux législations européenne et néerlandaise en matière de sécurité alimentaire. Il est sans danger et adapté à la consommation humaine. Tous nos



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:19/06/2020

Versie: H.001

	produits orgnic sont conformes au règlement CE no. 834/2007 et 899/2008. Ce produit n'a pas été fabriqué à partir d'une source d'OGM, ne contient pas d'ingrédients d'OGM conformément aux réglementations pour la déclaration obligatoire des OGM, aux réglementations CE 1829/2003 et 1830/2003. Le produit n'a pas été exposé à l'irradiation. This product is in conformity with European and Dutch legislation with reard to food safety. It is safe ans suitable for human consumption. All of our orgnic products are in accordance with EC Regulation no. 834/2007 and 899/2008. This product has not been produced from a GMO source, does not contain GMO ingredients in accordance with regulations for compulsory GMO declaration, EC-regulations 1829/2003 and 1830/2003. Product has not been exposed to irradiation.
--	---