

# Traindevie

Technische Fiche / Fiche Technique

## 1. Productidentificatie / L'identification de produit

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| Artikelnummer / Numéro d'article | 00113210                                 |
| Artikelnaam                      | GV-MV BRUIN STOKBROODJE (2ST)            |
| Nom d'article                    | BAGUETTE GRIS Sans Gluten et Lait (2pcs) |

## 2. Productbeschrijving / Description de produit

|          |
|----------|
| Onbekend |
| Inconnu  |

## 3. Identiteit van de producent / L'identité de producteur

|  |   |
|--|---|
| NAAM / NOM                             | Traindevie                              |
| ADRES / ADRESSE                        | Begoniastraat 11, 9810 Eke              |
| TEL. / TÉL.                            | Onbekend / Inconnu - Onbekend / Inconnu |
| E-MAIL - WEBSITE / COURRIEL - SITE WEB | Onbekend / Inconnu - www.traindevie.be  |

## 4. Fysische eigenschappen / Propriétés physiques

|                       | Doel / Fin         | Eenheid / Unité    | Variatie / Variation |
|-----------------------|--------------------|--------------------|----------------------|
| Gewicht / Poids       | 120                | gram               | 0                    |
| Hoogte / Hauteur      | 50                 | mm                 | 0                    |
| Lengte / Longueur     | 200                | mm                 | 0                    |
| Breedte / Largeur     | 60                 | mm                 | 0                    |
| Diameter / Diamètre   | 0                  | Onbekend / Inconnu | 0                    |
| Kleur / Couleur       | Onbekend / Inconnu |                    |                      |
| Afwerking / Finissage | Onbekend / Inconnu |                    |                      |

## 5. Voedingswaarde per 100g (op basis van de technische fiches van de grondstoffen) / Valeur nutritive par 100g (basée sur les spécifications techniques des ingrédients)

|   |          |           |
|---|----------|-----------|
| Energie / Valeur énergétique                      | 1002.155 | kJ/100g   |
| Energie / Valuer énergétique                      | 238.989  | kcal/100g |
| Vetten / Graisses                                 | 8.271    | g/100g    |
| Waarvan verzadigde vetzuren / Acides gras saturés | 0.894    | g/100g    |
| Koolhydraten / Glucides                           | 31.586   | g/100g    |
| Waarvan suikers / Sucres                          | 2.97     | g/100g    |
| Vezels / Fibres alimentaires                      | 6.576    | g/100g    |
| Eiwitten / Protéines                              | 6.104    | g/100g    |
| Zout / Sel  | 1.01     | g/100g    |

## 6. Productsamenstelling / Composition de produit

### INGREDIËNTEN / INGRÉDIENTS

|   |
|---|
| water, maïszetmeel, lijnzaad, zonnebloempitten, SOJAeiwitconcentraat, rijstbloem, suiker, psyllium, gedroogd zuurdesem, zout, inuline, dextrose, caramel, gemalen geroosterde linzen, gistextract, maltodextrine, enzymen, plantaardige olie: koolzaad; gist, versterkingsmiddelen: e415, e412; emulgatoren: e464; conserveermiddelen: e262; anti-schuimmiddelen: e900;                     |
| eau, amidon de maïs, graine de lin, graines de tournesol, concentré de protéines de soja(SOYA), farine de riz, sucre, psyllium, levain séché, sel, inuline, dextrose, caramel, lentilles grillées moulues, extrait de levure, maltodextrine, enzymes, huile végétale: colza; levure, affermissants: e415, e412; agents émulsifiants: e464; conservateurs: e262; agents antimoussants: e900; |

## 7. Bewaarcondities / Conditions de stockage

|   |
|---|
| Diepgevroren (-18°C - -15°C); Ten minste houdbaar tot: productiedatum + 365 dagen; Bewaren bij -18°C, na ontdooien binnen 48 uur te verbruiken en niet opnieuw invriezen      |
| Congelé(-18°C - -15°C); À consommer de préférence avant: date de production + 365 jours; Conserver à -18°C, consommer dans les 48h après décongélation et ne pas recongeler   |
| Kamertemperatuur(12°C - 20°C); Ten minste houdbaar tot: productiedatum + 4 dagen; Bewaren in de gesloten originele verpakking.<br>Product kan ingevroren worden               |
| Température ambiante(12°C - 20°C); À consommer de préférence avant: date de production + 4 jours; Conserver dans l'emballage d'origine fermé.<br>Le produit peut être congelé |

## 8. Microbiologische eigenschappen / Propriétés microbiologique

| Microbiologische parameter / Paramètre microbiologique | Optimale beginkwaliteit / Qualité initiale optimale | Max toelaatbare beginkwaliteit / Qualité initiale max admissible | Toelaatbare kwaliteit / Qualité acceptable |
|--|---|--|--|
|  |   |  |  |

## 9. Aanwezigheid GMO / Présence de OGM

|  |
|--|
| Alle grondstoffen en bijgevolg ook eindproducten zijn GGO vrij en behoeven derhalve geen declaratie in het kader van Verordening (EG) nr. 1829/2003 en (EG) nr. 1830/2003.       |
| Toutes les matières premières et donc les produits finis sont sans OGM et ne nécessitent donc pas de déclaration en vertu des règlements (CE) n° 1829/2003 et (CE) n° 1830/2003. |

## 10. Lijst van allergenen / Liste d'allergènes

### A. Verplichte ingrediënten en hun afgeleiden / Les ingrédients obligatoires et leur dérivées

|   |   |
|---|---|
| Glutenbevattende granen&producten op basis daarvan / Céréales contenant du gluten et produits dérivés |   |
| Tarwe / Blé   | - |

# Traindevie

Technische Fiche / Fiche Technique

|   |   |
|---|---|
| Spelt / Épeautre  | -                                       |
| Khorasantarwe / Khorasan Blé  | -                                       |
| Rogge / Seigle  | -                                       |
| Gerst / Orge  | -                                       |
| Haver / L'avoine  | -                                       |
| Schaal- en schelpdieren&producten op basis daarvan / Crustacés&produits dérivés de crustacés  |   |
| Schaaldieren / Fruits_de_mer  | -                                       |
| Eieren&producten op basis van eieren / Oeufs&produits à base d'oeufs  |   |
| Eieren / Œuf  | -                                       |
| Vis&producten op basis van vis / Poissons&produits à base de poisson  |   |
| Vis / Poisson   | -                                       |
| Aardnoten&producten op basis van aardnoten / Arachides&produits à base d'arachides  |   |
| Aardnoten (pinda) / Arachide  | -                                       |
| Soja&producten op basis van soja / Soya&produits à base de soya   |   |
| Soja / Soya   | +                                       |
| Melk&producten op basis van melk (incl. lactose) / Lait&produits à base de lait (incl. lactose)   |   |
| Melk / Lait   | -                                       |
| Lactose / Lactose   | -                                       |
| Noten(schaalvruchten)&producten op basis van noten / Noix&produits à base de noix   |   |
| Amandelen / Amande  | -                                       |
| Hazelnoten / Noisettes  | -                                       |
| Walnoten / Noix   | -                                       |
| Cashewnoten / Noix De Cajou   | -                                       |
| Pecannoten / Noix De Pécan  | -                                       |
| Paranoten / Noyer Du Brésil   | -                                       |
| Pistachenoten / Pistaches   | -                                       |
| Macadamianoten / Noix De Macadamia  | -                                       |
| Selderij&producten op basis van selderij / Céleri&produits basés sur le céleri  |   |
| Selderij / Céleri   | -                                       |
| Mosterd&producten op basis van mosterd / Moutarde&produits de moutarde  |   |
| Mosterd / Moutarde  | -                                       |
| Sesamzaad&producten op basis van sesamzaad / Graines de sésame&produits à base de sésame  |   |
| Sesamzaad / Sésame  | -                                       |
| Zwavel dioxide en sulfieten (SO2) / Anhydride sulfureux et sulfites (SO2)   |   |
| Zwavel dioxide En Sulfieten / Sulfite   | -                                       |
| Lupine&producten op basis van lupine / Lupin&produits à base de lupin   |   |
| Lupine / Lupin  | -                                       |
| Weekdieren&producten op basis van weekdieren / Mollusques&produits à base de mollusques   |   |
| Weekdieren / Mollusques   | -                                       |
| <b>- afwezig / absent   + aanwezig / présent   ? kruiscontaminatie / contamination croisée</b>  |   |
| <i>Geproduceerd in een omgeving waar volgende allergenen aanwezig kunnen zijn: EI, SOJA, MELK, NOTEN, SESAM, MOSTERD en SULFIET</i>   |   |
| <i>Produit dans un environnement où les allergènes suivants peuvent être présents : OEUF, SOJA, LAIT, FRUITS À COQUE, SÉSAME, MOUTARDE et SULFITE</i>   |   |
| <b>11. Ingrediënten onderworpen aan bestraling / Ingrédients soumis à l'irradiation</b>   |   |
| <i>De grondstoffen en bijgevolg ook de eindproducten van Traindevie zijn niet met ioniserende straling behandeld en er is derhalve geen declaratie in het kader van KB 12 maart 2002 vereist.</i>                                   |   |
| <i>Les matières premières et par conséquent également les produits finis de Traindevie ne sont pas traités avec des rayonnements ionisants et donc aucune déclaration en vertu de l'arrêté royal du 12 mars 2002 n'est requise.</i> |   |
| <b>12. Contactpersoon voor noodgevallen met betrekking tot voedselveiligheid / Contact d'urgence concernant la sécurité alimentaire</b>   |   |
| TEL. / TÉL.   | Onbekend / Inconnu - Onbekend / Inconnu |
| E-MAIL / COURRIEL   | Onbekend / Inconnu                      |
| <b>13. Gebruiksaanwijzing / Mode d'emploi</b>   |   |
| Onbekend  |   |
| Inconnu   |   |

# Traindevie

Technische Fiche / Fiche Technique

## 14. Afbeelding / Image

## 15. Autorisatie / Autorisation

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| Versienummer / Numéro de version | 20220407092200655                       |
| Versiedatum / Date de version    | 07/04/2022                              |
| Goedgekeurd door / Approuvé par  | Onbekend / Inconnu - Onbekend / Inconnu |
| <b>Onbekend</b>                  |   |
| <b>Inconnu</b>                   |   |