



**ecca**  
more than a lab

**ECCA**

Ambachtsweg 3, 9820 Merelbeke, België  
Tel. +32 9 252 64 44 - Fax +32 9 252 64 24  
customerservice@ecca.be - www.ecca.be

Order: E-21-018462  
Datum ontvangst: 14/04/2021  
Rapport datum: 23/04/2021  
Status: Definitief rapport

THORBAR NV  
Bootdijkstraat 1 D  
9220 Moerzeke  
België

ECCA is een onafhankelijk laboratorium geaccrediteerd door BELAC volgens ISO 17025 nr. 051-TEST. Erkend door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV), het Brussels Hoofdstedelijk Gewest, de Vlaamse Landmaatschappij (VLM), het Departement Omgeving en de Openbare Vlaamse Afvalstoffenmaatschappij (OVAM).

## Overzicht

Onze referentie	Externe referentie
E-21-018462/01	Koek zonder kaneel
E-21-018462/02	Koek met kaneel

## Resultaten

Parameter	Resultaat	Eenheid	m	M
<b>E-21-018462/01</b>				
<b>Koek zonder kaneel</b>				
Matrix:	Gebak			
Bemonstering door:	Thorbar NV			
Verpakking:	Plastic verpakking			
Aantal recipiënten:	1			
Staat van de verpakking:	Conform			
Staat van het staal:	Conform			
test infoveld:	-			
<b>Kjoule</b>	<u>2120</u>	Kjoule/100g		
<i>SOP: berekening () - Norm: KB van 08/01/1992 betreffende de voedingswaarde-etikettering van voedingsmiddelen &amp; Richtlijn 2008/100/EG van 28/10/2008</i>				
<i>Methode: berekening</i>				
			Startdatum: 23/04/2021	
<b>Kcal</b>	<u>507</u>	kcal/100g		
<i>SOP: berekening () - Norm: KB van 08/01/1992 betreffende de voedingswaarde-etikettering van voedingsmiddelen &amp; Richtlijn 2008/100/EG van 28/10/2008</i>				
<i>Methode: berekening</i>				
			Startdatum: 23/04/2021	
<b>Koolhydraten</b>	<u>48.1</u>	g/100g		
<i>SOP: berekening () - Norm: KB van 08/01/1992 betreffende de voedingswaarde-etikettering van voedingsmiddelen</i>				
<i>Methode: berekening (verteerbare koolhydraten)</i>				
			Startdatum: 23/04/2021	
<b>Vorbereiding (malen)</b>	uitgevoerd			
<i>SOP: VO-VOE-0120 () - Norm: interne methode</i>				
<i>Methode: fysische methode waarbij het eetbaar gedeelte wordt gemalen, tenzij anders vermeld bij 'specifieke eisen met betrekking tot staal'</i>				
			Startdatum: 15/04/2021	
<b>Totaal vet</b>	<u>29.1</u>	g/100g		
<i>SOP: VO-VOE-0525-C (Q) - Norm: afgeleid van ISO 1443</i>				
<i>Methode: gravimetrisch</i>				
			Startdatum: 19/04/2021	
<b>Eiwit</b>	<u>11.3</u>	g/100g		
<i>SOP: VO-VOE-0160-F (Q) - Norm: AOAC 990.03 - AOAC 992.23 - ISO 16634-1</i>				
<i>Methode: DUMAS</i>				
			Startdatum: 20/04/2021	
<b>Vocht</b>	5.8	g/100g		
<i>SOP: VO-VOE-0570 (Q) - Norm: ISO 1442</i>				
<i>Methode: gravimetrisch</i>				
			Startdatum: 16/04/2021	
<b>As</b>	1.57	g/100g		
<i>SOP: VO-VOE-0060-A (Q) - Norm: afgeleid van ISO 936</i>				
<i>Methode: gravimetrisch</i>				
			Startdatum: 16/04/2021	
<b>Zout (berekening uit Na)</b>	< 0.01	g/100g		
<i>SOP: berekening uit Na () - Norm: berekening</i>				
<i>Methode: berekening</i>				
			Startdatum: 22/04/2021	
<b>Voedingsvezel</b>	4.2	g/100g		
<i>SOP: VO-VOE-1010-E (Q) - Norm: afgeleid van AOAC 991.43</i>				
<i>Methode: enzymatisch - gravimetrisch</i>				
			Startdatum: 15/04/2021	
<b>Allergeen gluten</b>	<u>&lt;5.0</u>	mg/kg		
<i>SOP: VO-VOE-0962-C (Q) - Norm: instructies leverancier kit</i>				
<i>Methode: R5-sandwich ELISA - Het resultaat wordt uitgedrukt in hoeveelheden allergeen eiwit</i>				
			Startdatum: 23/04/2021	



Parameter	Resultaat	Eenheid	m	M
C4:0	< 0.1	%/vet		
C6:0	0.2	%/vet		
C8:0	2.4	%/vet		
C10:0	1.8	%/vet		
C10:1	< 0.1	%/vet		
C11:0	< 0.1	%/vet		
C12:0	14.7	%/vet		
C12:1	< 0.1	%/vet		
C13:0	< 0.1	%/vet		
C14:0	5.9	%/vet		
C14:1	< 0.1	%/vet		
C15:0	< 0.1	%/vet		
C15:1	< 0.1	%/vet		
C16:0	8.9	%/vet		
C16:1	0.2	%/vet		
C17:0	< 0.1	%/vet		
C17:1	< 0.1	%/vet		
C18:0	3.0	%/vet		
C18:1t	< 0.1	%/vet		
C18:1c	39.9	%/vet		
C18:2t	< 0.1	%/vet		
C18:2c-omega 6 (LA)	21.9	%/vet		
C18:3t	< 0.1	%/vet		
C18:3c-omega 3 (ALA)	0.5	%/vet		
C18:3c-omega 6 (GLA)	< 0.1	%/vet		
C18:4-omega 3 (STA)	< 0.1	%/vet		
C20:0	0.2	%/vet		
C20:1	0.2	%/vet		
C20:2-omega 6	< 0.1	%/vet		
C20:3-omega 3	< 0.1	%/vet		
C20:3-omega 6	< 0.1	%/vet		
C20:4-omega 3	< 0.1	%/vet		
C20:4-omega 6 (AA)	< 0.1	%/vet		
C20:5-omega 3 (EPA)	< 0.1	%/vet		
C22:0	< 0.1	%/vet		
C22:1	< 0.1	%/vet		
C22:5-omega 3 (DPA)	< 0.1	%/vet		
C22:6-omega 3 (DHA)	< 0.1	%/vet		
C24:0	< 0.1	%/vet		
C24:1	< 0.1	%/vet		
Som verzadigde vetzuren	37.1	%/vet		
Som mono onverzadigde vetzuren	40.3	%/vet		
Som poly-onverzadigde vetzuren	22.4	%/vet		
Som transvetzuren	0.0	%/vet		
Som omega 3 - vetzuren	0.5	%/vet		
Som omega 6 - vetzuren	21.9	%/vet		
Omega-6/Omega-3 verhouding	43.4			

SOP: VO-CHR-0060-A (Q) - Norm: afgeleid van AOAC 963.22 (1990) en AOCS Celf-96 (2001)

Methode: GCFID

Startdatum: 20/04/2021

Som verzadigde vetzuren	10.8	g/100g
Som mono onverzadigde vetzuren	11.7	g/100g

Parameter	Resultaat	Eenheid	m	M
Som poly-onverzadigde vetzuren <i>SOP: berekening () - Norm: berekening</i> <i>Methode: berekening</i>	6.51	g/100g		
			Startdatum: 22/04/2021	
Som transvetzuren <i>SOP: berekening () - Norm: berekening</i> <i>Methode: berekening</i>	< 0.0100	g/100g		
			Startdatum: 22/04/2021	
Xylose	< 0.20	g/100g		
Rhamnose	< 0.20	g/100g		
Fructose	3.8	g/100g		
Glucose	6.8	g/100g		
Sucrose	7.1	g/100g		
Lactose	< 0.20	g/100g		
Maltose	4.4	g/100g		
Galactose	< 0.20	g/100g		
Som van de geanalyseerde suikers <i>SOP: VO-CHR-0310 (Q) - Norm: interne methode</i> <i>Methode: GCFID-bepaling na derivatisatie met TMSIM (xylose, galactose en rhamnose zijn NQ)</i>	22	g/100g		
			Startdatum: 20/04/2021	
Ontsluiting mineralen (voeding) <i>SOP: VO-MET-2000-A (Q) - Norm: interne methode</i> <i>Methode: ontsluiting van de mineralen met aqua regia via Digiprep</i>	X			
			Startdatum: 16/04/2021	
Natrium (Na) <i>SOP: LE-MET-0010 (Q) - Norm: afgeleid van ISO 11885</i> <i>Methode: ICP-AES</i>	<0.00400	g/100g		
			Startdatum: 16/04/2021	
Referentie-inname: koolhydraten	18.5	%		
Referentie-inname: kcal	25.4	%		
Referentie-inname: suikers	24.5	%		
Referentie-inname: vetten	41.5	%		
Referentie-inname: verzadigd vet	53.9	%		
Referentie-inname: natrium	0.0	%		
Referentie-inname: voedingsvezel	16.6	%		
Referentie-inname: eiwit	22.6	%		
Referentie-inname: zout	0.0	%		
<i>SOP: berekening () - Norm: Verordening 1169/2011 (m.u.v. natrium, voedingsvezel)</i> <i>Methode: berekening (in %) op basis van een portiegrootte van 100g product en referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ/2000 kcal)</i>			Startdatum: 21/04/2021	

<b>E-21-018462/02</b>		<b>Koek met kaneel</b>		
<b>Matrix:</b>	Gebak			
<b>Bemonstering door:</b>	Thorbar NV			
<b>Verpakking:</b>	Plastic verpakking			
<b>Aantal recipiënten:</b>	1			
<b>Staat van de verpakking:</b>	Conform			
<b>Staat van het staal:</b>	Conform			
<b>test infoveld:</b>	-			
<b>Parameter</b>	<b>Resultaat</b>	<b>Eenheid</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
<b>Kjoule</b>	<u>2110</u>	Kjoule/100g		
<i>SOP: berekening () - Norm: KB van 08/01/1992 betreffende de voedingswaarde-etikettering van voedingsmiddelen &amp; Richtlijn 2008/100/EG van 28/10/2008</i>				
<i>Methode: berekening</i>				
Startdatum: 23/04/2021				
<b>Koolhydraten</b>	<u>44.6</u>	g/100g		
<i>SOP: berekening () - Norm: KB van 08/01/1992 betreffende de voedingswaarde-etikettering van voedingsmiddelen</i>				
<i>Methode: berekening (verteerbare koolhydraten)</i>				
Startdatum: 23/04/2021				
<b>Kcal</b>	<u>506</u>	kcal/100g		
<i>SOP: berekening () - Norm: KB van 08/01/1992 betreffende de voedingswaarde-etikettering van voedingsmiddelen &amp; Richtlijn 2008/100/EG van 28/10/2008</i>				
<i>Methode: berekening</i>				
Startdatum: 23/04/2021				
<b>Vorbereiding (malen)</b>	uitgevoerd			
<i>SOP: VO-VOE-0120 () - Norm: interne methode</i>				
<i>Methode: fysische methode waarbij het eetbaar gedeelte wordt gemalen, tenzij anders vermeld bij 'specifieke eisen met betrekking tot staal'</i>				
Startdatum: 15/04/2021				
<b>Totaal vet</b>	<u>29.9</u>	g/100g		
<i>SOP: VO-VOE-0525-C (Q) - Norm: afgeleid van ISO 1443</i>				
<i>Methode: gravimetrisch</i>				
Startdatum: 19/04/2021				
<b>Eiwit</b>	<u>11.6</u>	g/100g		
<i>SOP: VO-VOE-0160-F (Q) - Norm: AOAC 990.03 - AOAC 992.23 - ISO 16634-1</i>				
<i>Methode: DUMAS</i>				
Startdatum: 20/04/2021				
<b>Vocht</b>	6.1	g/100g		
<i>SOP: VO-VOE-0570 (Q) - Norm: ISO 1442</i>				
<i>Methode: gravimetrisch</i>				
Startdatum: 16/04/2021				
<b>As</b>	1.65	g/100g		
<i>SOP: VO-VOE-0060-A (Q) - Norm: afgeleid van ISO 936</i>				
<i>Methode: gravimetrisch</i>				
Startdatum: 16/04/2021				
<b>Zout (berekening uit Na)</b>	< 0.01	g/100g		
<i>SOP: berekening uit Na () - Norm: berekening</i>				
<i>Methode: berekening</i>				
Startdatum: 21/04/2021				
<b>Voedingsvezel</b>	6.1	g/100g		
<i>SOP: VO-VOE-1010-E (Q) - Norm: afgeleid van AOAC 991.43</i>				
<i>Methode: enzymatisch - gravimetrisch</i>				
Startdatum: 15/04/2021				
<b>Allergeen gluten</b>	<u>&lt;5.0</u>	mg/kg		
<i>SOP: VO-VOE-0962-C (Q) - Norm: instructies leverancier kit</i>				
<i>Methode: R5-sandwich ELISA - Het resultaat wordt uitgedrukt in hoeveelheden allergeen eiwit</i>				
Startdatum: 23/04/2021				
<b>C4:0</b>	< 0.1	%/vet		

Parameter	Resultaat	Eenheid	m	M
C6:0	0.2	%/vet		
C8:0	2.4	%/vet		
C10:0	1.8	%/vet		
C10:1	< 0.1	%/vet		
C11:0	< 0.1	%/vet		
C12:0	14.4	%/vet		
C12:1	< 0.1	%/vet		
C13:0	< 0.1	%/vet		
C14:0	5.8	%/vet		
C14:1	< 0.1	%/vet		
C15:0	< 0.1	%/vet		
C15:1	< 0.1	%/vet		
C16:0	8.7	%/vet		
C16:1	0.2	%/vet		
C17:0	< 0.1	%/vet		
C17:1	< 0.1	%/vet		
C18:0	2.9	%/vet		
C18:1t	< 0.1	%/vet		
C18:1c	41.1	%/vet		
C18:2t	< 0.1	%/vet		
C18:2c-omega 6 (LA)	21.4	%/vet		
C18:3t	< 0.1	%/vet		
C18:3c-omega 3 (ALA)	0.5	%/vet		
C18:3c-omega 6 (GLA)	< 0.1	%/vet		
C18:4-omega 3 (STA)	< 0.1	%/vet		
C20:0	0.2	%/vet		
C20:1	0.2	%/vet		
C20:2-omega 6	< 0.1	%/vet		
C20:3-omega 3	< 0.1	%/vet		
C20:3-omega 6	< 0.1	%/vet		
C20:4-omega 3	< 0.1	%/vet		
C20:4-omega 6 (AA)	< 0.1	%/vet		
C20:5-omega 3 (EPA)	< 0.1	%/vet		
C22:0	< 0.1	%/vet		
C22:1	< 0.1	%/vet		
C22:5-omega 3 (DPA)	< 0.1	%/vet		
C22:6-omega 3 (DHA)	< 0.1	%/vet		
C24:0	< 0.1	%/vet		
C24:1	< 0.1	%/vet		
Som verzadigde vetzuren	36.4	%/vet		
Som mono onverzadigde vetzuren	41.5	%/vet		
Som poly-onverzadigde vetzuren	21.9	%/vet		
Som transvetzuren	0.0	%/vet		
Som omega 3 - vetzuren	0.5	%/vet		
Som omega 6 - vetzuren	21.4	%/vet		
Omega-6/Omega-3 verhouding	42.2			

SOP: VO-CHR-0060-A (Q) - Norm: afgeleid van AOAC 963.22 (1990) en AOCS Celf-96 (2001)

Methode: GCFID

Startdatum: 20/04/2021

Som verzadigde vetzuren	10.9	g/100g
Som mono onverzadigde vetzuren	12.4	g/100g
Som poly-onverzadigde vetzuren	6.54	g/100g

Parameter	Resultaat	Eenheid	m	M
SOP: berekening () - Norm: berekening Methode: berekening				
				Startdatum: 22/04/2021
Som transvetzuren	< 0.0100	g/100g		
SOP: berekening () - Norm: berekening Methode: berekening				
				Startdatum: 22/04/2021
Xylose	< 0.20	g/100g		
Rhamnose	< 0.20	g/100g		
Fructose	3.6	g/100g		
Glucose	6.5	g/100g		
Sucrose	7.1	g/100g		
Lactose	< 0.20	g/100g		
Maltose	4.2	g/100g		
Galactose	< 0.20	g/100g		
Som van de geanalyseerde suikers	21	g/100g		
SOP: VO-CHR-0310 (Q) - Norm: interne methode Methode: GCFID-bepaling na derivatisatie met TMSIM (xylose, galactose en rhamnose zijn NQ)				
				Startdatum: 20/04/2021
Ontsluiting mineralen (voeding)	X			
SOP: VO-MET-2000-A (Q) - Norm: interne methode Methode: ontsluiting van de mineralen met aqua regia via Digiprep				
				Startdatum: 16/04/2021
Natrium (Na)	<0.00400	g/100g		
SOP: LE-MET-0010 (Q) - Norm: afgeleid van ISO 11885 Methode: ICP-AES				
				Startdatum: 16/04/2021
Referentie-inname: koolhydraten	17.2	%		
Referentie-inname: kcal	25.3	%		
Referentie-inname: suikers	23.7	%		
Referentie-inname: vetten	42.7	%		
Referentie-inname: verzadigd vet	54.3	%		
Referentie-inname: natrium	0.0	%		
Referentie-inname: voedingsvezel	24.5	%		
Referentie-inname: eiwit	23.2	%		
Referentie-inname: zout	0.0	%		
SOP: berekening () - Norm: Verordening 1169/2011 (m.u.v. natrium, voedingsvezel) Methode: berekening (in %) op basis van een portiegrootte van 100g product en referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ/2000 kcal)				
				Startdatum: 21/04/2021



Dr. Tom Benijts  
Operationeel directeur

Legende

<b>(N)Q</b>	analysemethode (niet) opgenomen in de BELAC accreditatie 051-TEST
<b>(N)Q-ECCAbtx</b>	analyse uitgevoerd door ECCA btx en (niet) opgenomen in de BELAC accreditatie 179-TEST
<b>(N)Q-EXT</b>	uitbesteed naar extern labo (niet) onder accreditatie (extra informatie vrij op te vragen via customerservice@labecca.be)
<b>E</b>	analysemethode opgenomen in erkenning VLAREL - bij uitbesteding zie rapport onder VLAREL erkenning in bijlage
<b>U</b>	Uitgebreide meetonzekerheid van het analyseresultaat (i.e. het 95% betrouwbaarheidsinterval) zonder de bijdrage van de monstername. Overige meetonzekerheden kunnen opgevraagd worden.
<b>!</b>	buiten specificatie (zonder rekening te houden met meetonzekerheid)
<b>*</b>	analyse gestart buiten houdbaarheidstermijn
<b>**</b>	monsternamedatum en -uur niet gekend, labo kan niet garanderen dat analyses werden uitgevoerd binnen wettelijke houdbaarheid
<b>m</b>	minimum norm
<b>M</b>	maximum norm
<b>(1)</b>	geschatte waarde
<b>Beoordeling</b>	Elk resultaat buiten specificatie dient een risico-evaluatie te ondergaan.

Bovenstaande resultaten hebben uitsluitend betrekking op de hierboven vermelde proefobjecten. Gedeeltelijke reproductie van dit analyseverslag is slechts toegestaan na schriftelijke toestemming van ECCA. Resultaten zijn van toepassing op het monster zoals ontvangen, tenzij anders vermeld.