1 PRODUCTNAAM

1.1. Commerciële benaming product: Ceremonial Gingerbread Matcha

1.2. Wettelijke benaming product: Gemalen Japanse groene thee (matcha) met kokosbloesemsuiker en specerijen.

2 IDENTIFICATIE LEVERANCIER

Naam : B-Body

Adres : Bethanielei 35
2970 Schilde

Land : België

Tel : +32 471 91 79 63

E-mail: info@bbody.com

Contactpersonen:

Ragna Corbeels (COO) ragna@bbody.com

Axelle Gato (all round – backoffice- qualitiy) axelle@bbody.com

3 PRODUCTEIGENSCHAPPEN

3.1 Ingrediëntenlijst

37,5% speculaaskruiden, 25% gemalen Japanse groene thee (matcha), 25% kokosbloesemsuiker, 12,5% kerstkruiden

4 BEWARING EN GEBRUIK VAN HET PRODUCT

4.1 **Bewaartemperatuur:** kamertemperatuur

4.2 **Vervaldatum:** zie verpakking

4.3 **Specifieke bewaarcondities:** Op een droge en koele plaats bewaren.

4.4 **Gebruiksaanwijzing** : Voeg 1 theelepel (2 gram) poeder toe aan een kom met heet water of (plantaardige) melk. Roer met een bamboegarde tot de bovenkant bedekt is met een romig schuim.

4.5 **Netto gewicht:** 40 g

5 NUTRITIONELE SAMENSTELLING

Gemiddelde voedingswaarde per 100 g

Energie	1431	kJ
Energie	342	kcal
Vetten	5,15	g
Waarvan verzadigde vetzuren	1,65	g
Koolhydraten	56,84	g
Waarvan suikers	23,08	g
Eiwitten	10,79	g
Zout	0,26	g

6 MICROBIOLOGISCHE RICHTWAARDEN

Micro organismen	**Doel (kve/g)**
Gisten	Doel: 30.000 kve/g Einde THT: 300.000
Schimmels	Doel: 30.000 kve/g Einde THT: 300.000
E.Coli	Doel: 300 Einde THT: 3000
Coagulase positieve staphylococcen	Doel: 300 Einde THT: 3000
Sulfietreducerende Clostridia	Doel: 3000 Einde THT: 30000
Bacillus cereus	Doel: 3000 Einde THT: 30000
Salmonella	Afwezig in 25 g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25 g

1.

7 CHEMISCHE NORMEN en GGO DECLARATIE

7.1 Chemische normen

Dit product is geproduceerd conform de wettelijke verplichtingen aangaande chemische contaminanten:

- Residuen van pesticiden in grondstoffen worden tevens in samenspraak met de leverancier beheerst conform Verordening 396/2005
- Geen residuen van chemische contaminanten conform Verordening 2023/915
- Alle gebruikte additieven voldoen aan de normen van de geldende wetgeving
- Geen AZO kleurstoffen (Verordening 1333/2008)

Aanwezigheid van chemische contaminanten in grondstoffen / in eindproducten is onderbouwd en beheerst aan de hand van de HACCP studie en het onderbouwde monstername- en analyseplan.

7.2 GGO's

Er wordt gegarandeerd dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering van GGO's volgens de Verordening 1829/2003 en 1830/2003

8 AANWEZIGHEID VAN BESTANDDELEN I.V.M. ALLERGENEN

Omschrijving allergeen	Aanwezig in dit product	Potentieel aanwezig via kruiscontaminatie
1. Glutenbevattende granen en producten op basis daarvan	neen	neen
1.1 Tarwe	neen	neen
1.2 Rogge	neen	neen
1.3 Gerst	neen	neen
1.4 Haver	neen	neen
1.5 Spelt	neen	neen
2. Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	neen	neen
3. Eieren en producten op basis van eieren	neen	neen
4. Vis en producten op basis van vis	neen	neen
5. Aardnoten (= pindanoten) en producten op basis van aardnoten	neen	neen
6. Soja en producten op basis van soja	neen	neen
7. Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	neen	neen

8. Noten en producten op basis van schaalvruchten	neen	neen
8.1 amandelen	neen	neen
8.2 hazelnoten	neen	neen
8.3 walnoten	neen	neen
8.4 cashewnoten	neen	neen
8.5 pecannoten	neen	neen
8.6 paranoten	neen	neen
8.7 pistachenoten	neen	neen
8.8 macadamianoten	neen	neen
9. Selderij en producten op basis van selderij	neen	neen
10. Mosterd en producten op basis van mosterd	neen	neen
11. Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	neen	neen
12. Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO2	neen	neen
13. Lupine en producten op basis van lupine	neen	neen
14. Weekdieren en producten op basis van weekdieren	neen	neen