

Ter zake deze uitgave is de uiterste zorgvuldigheid in acht genomen. Aan mogelijke onjuistheden en tekortkomingen kunnen evenwel geen rechten worden ontleend, noch enige vorm van gevolgschade. Door het voortschrijden van de tijd kan bepaalde informatie daarnaast eventueel achterhaald raken. Tekstgedeelten en afbeeldingen kunnen worden overgenomen, mits met bronvermelding.

Koopmans Meel voedt uw succes.

Koopmans Meel BV, Postbus 407, 8901 BE Leeuwarden
058 - 294 84 94, info@koopmansmeel.nl, www.koopmansmeel.nl


koopmans
meel

Koopmans Meel voedt uw succes.


koopmans
meel

Assortiment

Food sector

Neerlands bloemrijkste assortiment

Vakmanschap sinds 1846

Sinds 1846 zet Koopmans Meel jaar in, jaar uit de molens naar de wind. Gedreven door de passie en het ondernemerschap van grondlegger Uilke Klazes Koopmans. Deze Fries in hart en nieren was bakker voordat hij in 1846 een kleine molen kocht en molenaar werd. Met geleend geld van zijn familie koopt hij voor 1.550 gulden een rosmolen in het hartje van Holwerd. Daar begint hij met het malen en builen van boekweit: 'Vriesche en Oostvriesche' zandboekweit en 'Oude en Nieuwe Brabant-sche', voedzaam, rijk aan vitamines en mineralen. De mensen van Koopmans Meel hebben hun bakkershart altijd gehouden Tot op de dag van vandaag heeft Koopmans Meel een voorsprong door die oorsprong en is uitgegroeid tot Koopmans Koninklijke Meelfabrieken bv.



Welkom bij Koopmans Meel. Een oerdegelijke Nederlandse onderneming waar de mensen met een Friese nuchterheid hard werken om iedere dag de beste kwaliteit te leveren. Een zelfstandig familiebedrijf dat geen energie verspilt aan uitsluitend winstdoelstellingen op de korte termijn, maar zich laat leiden door een langetermijnvisie op duurzaamheid: in de granen en andere grondstoffen, in de manier waarop met medewerkers wordt omgegaan, en in de relaties met klanten en leveranciers. Kortom, een betrouwbare specialist die u vakinhoudelijk in elk denkbaar opzicht ondersteunt in uw bedrijfsdoelstellingen en continuïteit.

Breed assortiment zonder grenzen

In deze brochure vindt u een royaal overzicht van de meel- en bloemproducten die onze molens malen. Het is echter slechts een indicatie; de kracht van Koopmans Meel ligt namelijk in het klantspecifiek produceren van (meng)soorten. Daarin gaan we ver, heel ver. Op die wijze bieden we de industrie een ijzersterk wapen om zich te onderscheiden met geheel eigen recepturen. En daarmee loepzuiver in te spelen op actuele trends in de markt. Dankzij slimme investeringen in flexibele technologische oplossingen kunnen er zelfs relatief korte charges worden gemaakt, ideaal voor uw productontwikkeling of bijvoorbeeld seizoensgebonden productie. Bij niemand anders en nergens anders vindt u zo'n diversiteit, zo'n rijke verscheidenheid. Voor zowel banket,

koek, brood, snoep, convenience, of mengproducten, biologisch of koosjer: u komt er met Koopmans Meel altijd uit.

Kennis van de hele branche, dus dicht op de markt

Als innovator pur sang is er van oudsher een sterke wisselwerking tussen Koopmans Meel en de professionals in food. Daardoor weten de Koopmans-specialisten wat voor u belangrijk is. Tegelijk houden zij ook via andere invalshoeken voeling met de markt. Zo zorgt de stevige worteling in het ambachtelijke segment voor heel directe consumenteninformatie. Verder biedt zusterbedrijf Laco Crumbs een scherp inzicht in de ontwikkelingen op de markt voor convenience food. En via Merchant Foods, binnen de groep gespecialiseerd in blader-

deeg- en soesproducten, wordt waardevolle kennis van onder meer omliggende buitenlandse markten opgebouwd. Ontwikkelingen in het ene segment worden gebruikt om voorspellingen te doen over het andere. Door deze informatie met u te delen, versterkt Koopmans Meel uw concurrentiepositie.

Logistiek afgestemd op klantwensen

Uw vierkante meters benut u liever voor verkoopklaar product dan als opslag voor grondstoffen. Daarom heeft Koopmans Meel geïnvesteerd in een modern logistiek systeem waarin, ondanks een hoge mate van automatisering, persoonlijk contact nog steeds centraal staat. Deze optimale combinatie resulteert in een flexibiliteit, voorraadbeheer en uitstekende leveringsbetrouwbaarheid die maximaal tegemoet komt aan uw productieplanning en bijbehorende condities.

Procesondersteuning helpt optimaliseren

In het algemeen worden aan de moderne automatische productielijnen de vakmensen steeds meer vervangen door operators. Door een optimale begeleiding in de vorm van onder meer baktechnische adviezen helpt Koopmans Meel u om de lijnen te optimaliseren, faalkansen te minimaliseren en uitval te beperken. Leg daarom operationele uitdagingen gerust voor aan uw Koopmans-adviseur: als hij het antwoord niet weet, dan gaat hij er samen met u naar op zoek.



Productinnovatie houdt de markt wakker

Voordat u als industrie de eindgebruiker bereikt, moet u eerst het retailkanaal overtuigen. Met Koopmans Meel heeft u voor het traject naar beide afnemers een sterke partner aan uw zijde. Aan uw innovaties in onder meer het banket- en koekschap draagt Koopmans Meel actief bij aan presentaties naar het retailkanaal. In overleg met u zelfs inclusief een complete conceptontwikkeling die gereed is om aan te haken aan bestaande marketingactiviteiten. En is er nog geen sprake van een volwassen innovatie maar van slechts grove lijnen of losse gedachten, ook dan luistert en praat de Koopmans-adviseur graag mee. Als onderdeel van de business-intelligencestrategie volgt Koopmans Meel namelijk wereldwijd voedingscomponenten en ingrediënten die mogelijk de basis kunnen vormen voor productinnovaties. Denk hierbij aan cactusvezel dat de vetopname in het lichaam remt en daarmee consumenten helpt hun gewicht onder controle te brengen. Of teff - de oude graansoort uit Ethiopië met meer nutriënten dan enig ander graan en bovendien glutenvrij - dat prima aansluit op de wensen van sporters, diabetici, gluten-intolerante en natuurbewuste consumenten.



Koopmans Meel

Veiligheid voor alles

Graan geniet een enorm consumentenvertrouwen. Het spreekt voor zich dat Koopmans Meel is gecertificeerd volgens de gangbare internationale normen. Voedselveiligheid begint al als het graan nog op de akkers staat. De Nederlandse Vereniging van Meelfabrikanten waarvan Koopmans deel uitmaakt, monitort tarwe en rogge op tal van voedselveiligheidsaspecten. In eigen huis onderwerpt Koopmans Meel het maalproduct uit de molen nog eens aan een streng aanvullend onderzoek. Daarbij analyseert een onafhankelijk laboratorium de monsters bloem op een aantal chemische, fysische en microbiologische gevaren. Op deze wijze voldoen de producten van Koopmans Meel aantoonbaar aan de gestelde voedselveiligheidseisen.

Deze externe controle is slechts een onderdeel van een groot veiligheidsprogramma binnen de meelfabriek van Koopmans. Wanneer de tarwe en rogge per schip of vrachtwagen arriveren, wordt deze direct voorgereinigd. Ter bescherming van de overige machines verwijdert de stro-trommel eerst alle grove ongerechtigeden uit het graan, waarna een trommelmagneet eventuele ijerdelen afvangt. Het monsterapparaat neemt uit de graanstroom voortdurend monsters die een aantal strenge interne onderzoeken ondergaan. De separator, een schudzeef, pikt alle ondermaatse en bovenmaatse korrels eruit en behoudt zo alleen de ideale maat voor verdere verwerking. Vervolgens scheidt het aspiratiekanaal het kaf van het koren door de lichte delen via een luchtstroom

te liften en af te voeren. Aan het einde van de rit, vlak voor het afvullen en de bulkverlading, passeren het meel, de bloem en de mixen nog een laatste zeef en metaaldetectie als extra veiligheidscontrole. Een strikt bedrijfshygiëneplan waarborgt good housekeeping via onder meer gesloten systemen, persoonlijke hygiëne, een schoonmaakplan en een machinebeheerprogramma.

Rogge doorloopt nog enkele aanvullende procesgangen vanwege de mogelijke aanwezigheid van moederkoren. Dit moederkoren laat zich goed herkennen aan een zeer zwarte kleur en afwijkende vorm. Daarom wordt de rogge door een korrelscheider ('trieur') en een kleursorteerder ('Sortex') gevoerd. Dankzij deze zorgvuldige verwerkingwijze voldoen roggemeel en -bloem van Koopmans Meel als eindproduct ruimschoots aan de eisen voor wat betreft de gehalten aan residuen van mycotoxine.



Voortdurende focus op constante kwaliteit

Van een leverancier als Koopmans Meel mag u kwaliteit verwachten. Onvoorwaardelijk en van het hoogste niveau. Maar kwaliteit alleen is niet voldoende. Voor een ultieme voorspelbaarheid in verwerkingseigenschappen en eindresultaat is met name gelijkblijvende kwaliteit essentieel. Want een constant product is dé kernvoorwaarde voor de industrie om ook in grote volumes over langere periodes beloftes naar de markt gestand te kunnen doen.

Grotere selectie van rassen

Tarwe en rogge zijn natuurproducten. Invloeden van buitenaf kunnen een groot effect hebben op de kwaliteit. Koopmans Meel kiest daarom voor complexe melanges waarin verschillende partijen zijn verwerkt. Daardoor is de invloed per partij minimaal, en bieden de vele andere partijen binnen de melange de flexibiliteit om variaties op te vangen door minuscule afwijkingen terug te corrigeren. Zo bent u als afnemer altijd verzekerd van de vertrouwde receptuur.

Meten is weten

Koopmans Meel houdt niet van verrassingen. Daarom weten we precies wat we in huis halen. Het meeste graan wordt gekocht in Frankrijk, Duitsland en de Verenigde Staten. Aangevuld met Canada, Zweden, Nederland en diverse nieuwe markten. Voor de jaarlijks wisselende rassen worden harde kwaliteitsafspraken vooraf gemaakt met de leveranciers. Maar de grote rasgebonden soorten die de ruggengraat vormen van de succesvolle melanges worden pas verscheept als Inkoop na voorafgaand monsteronderzoek het groene licht geeft. Want concessies zijn uitgesloten als het om de zekerheid van kwaliteit gaat.

Homogeniseren

Een belangrijke methode om een constante kwaliteit te bereiken is het homogeniseren van de graanpartijen. Zelfs binnen één partij kan, door verschillen in temperatuur- en vochtcondities in het schip, ongewenste variatie ontstaan. Koopmans Meel lost daarom ieder schip altijd over meerdere homogeniseercellen, die vervolgens ook weer in een mengstroom worden geleegd naar een opslagcel. Vandaar worden de partijen met meerdere soorten vermengd tot een melange.

Drievoudig onderzoek

Tijdens het aflopen van de homogeniseercellen naar de opslag wordt frequent een monster getrokken. Dat levert per partij een monsternamen van enkele tientallen kilo's op. De proefmolenaar verwerkt die tot een proefmalings die via drie sporen uitgebreid wordt onderzocht om de

kwaliteit en toepasbaarheid van het graan nauwkeurig te bepalen: het chemisch en fysisch laboratorium, het reologisch laboratorium, en de proefbakkerij. Door de analysesresultaten bij elkaar te voegen, ontstaat van iedere partij een gedetailleerd beeld.

De melangeur zet de kroon

De melangeur is de man achter de eindreceptuur. Vergelijkbaar met de chef-cuisinier van een driesterrenrestaurant. De melangeur voegt

“We gaan altijd voor de bovenkant van de specificaties.”

Wim van Rangelrooy, Melangeur bij Koopmans Meel sinds 1977.

met kennis en gevoel voor kwaliteit de juiste granen met al hun specifieke en wisselende eigenschappen tot een kwaliteitsmelange samen. Na het maal- en mengproces kunnen meel en bloem desgewenst nog worden verrijkt met pitten, zaden en andere grondstoffen. Zo ontstaat een uniek product waarin de constante kwaliteit naar eeuwenoude traditie maar volgens geavanceerde technologie en actuele regelgeving is gewaarborgd.



Brood, beschuit en toast

Wit				
	Top	eiwit%	as-gehalte%	broodvolume (ml)
+	Beschuitbloem	15,4	0,54	5200
	Tarwebloem Goldline	14,7	0,55	5100
	Tarwebloem Springline	15,6	0,56	5000
	Tarwebloem Zweeds Wit	13,3	0,56	4900
	Luxe			
Bakwaarde	Tarwebloem Silverline	13,4	0,56	4850
	Tarwebloem Saturnus	13,3	0,56	4800
	Farino l'Oro Bianco	12,5	0,45	4750
	Tarwebloem Sirius	12,9	0,57	4750
	Grootbrood			
-	Tarwebloem Noorderkroon	12,8	0,57	4700
	Tarwebloem Zuiderkroon	12,8	0,57	4700
	Tarwebloem Orion	12,9	0,75	4300
	Tarwebloem Radboud	11,5	0,58	4200

Volkoren				
	Top	eiwit%	as-gehalte%	broodvolume (ml)
+	Volkoren Natuur Mout	17,0	1,45	4000
	Volkoren Natuur Extra	17,0	1,60	4100
	Volkoren Natuur Fijn	16,0	1,60	3900
	Volkoren Natuur Middel	16,5	1,60	4000
	Volkoren Natuur Grof	16,5	1,60	4000
Bakwaarde	Luxe			
	Volkoren Natuur Basis	15,5	1,60	3800
	Grootbrood			
	Volkoren Rood	15,0	1,60	3550
	Volkoren Rood Fijn	15,0	1,60	3500
-	Moleneemel	13,0	n.v.t	n.v.t

Broodvolume (ml) volgens Koopmans standaardbakproef. De vermelde kenmerken/waarden zijn indicatief en gemiddelden.

Grof		
	Type	
+ Grofheid	Gebroken Tarwe	Grof gebroken in dwarsrichting
	Geschrote Tarwe	Grof gebroken in lengterichting
	Geplette Tarwe	Pletdikte 0,7 mm
	Geplette Rogge	Pletdikte 0,8 mm
Vezels & Kiemen		
	Type	
	Tarwezemelen	Karakteristieke afmeting tussen 1,5 en 5,0 mm
	Volkoren Premix EM	Fijnheid: 95% kleiner dan 1,0 mm
	Rogge Premix EM	Fijnheid: 95% kleiner dan 1,0 mm
	Tarwekiemen	-



Banket

Beslag			
		eiwit%	as-gehalte%
+ Luchtigheid	Top		
	Super Patent Kristal	15,2	0,53
	Luxe		
	Tarwebloem 19	12,3	0,49
- Luchtigheid	Regulier		
	Inlands Patent	12,0	0,57
	Tarwebloem Top Banket	11,5	0,57
	Tarwebloem Excellent	10,0	0,52
-	Tarwebloem 208 Z	10,0	0,51

Bladerdeeg			
		eiwit%	as-gehalte%
+ Feuilietage	Top		
	Super Patent Kristal	15,2	0,53
	Luxe		
	Korstbloem	13,2	0,56
- Feuilietage	Tarwebloem 20	12,6	0,56
	Tarwebloem 19	12,3	0,49
	Regulier		
	Inlands Patent	12,0	0,57
-	Tarwebloem Top Banket	11,5	0,57

Koekjes			
		eiwit%	as-gehalte%
+ Vormvastheid	Biscuit		
	Biscuitbloem	10,6	0,54
	Tarwebloem 208 Z	10,0	0,51
	Tarwebloem Excellent	10,0	0,52
- Vormvastheid	Boterdeeg		
	Tarwebloem Top Banket	11,5	0,57
	Tarwebloem Excellent	10,0	0,52
	Zeeuws Tarwebloem Ovaal	10,6	0,56
	Tarwebloem Banket	10,9	0,59
	Zeeuws Tarwebloem Speciaal	10,9	0,59
	Tarwebloem 75	11,0	0,75
	Spuitdeeg		
Tarwebloem 19	12,3	0,49	
-	Tarwebloem Top Banket	11,5	0,57
-	Tarwebloem Excellent	10,0	0,52
-	Tarwebloem Banket	10,9	0,59

De vermelde kenmerken/waarden zijn indicatief en gemiddelden.

Wafels				
		eiwit%	as-gehalte%	valgetal
+ Brosheid	Flakwafels			
	Wafelbloem Extra	10,5	0,60	300
	Biscuitbloem H	10,2	0,56	300
- Brosheid	Vormwafels			
	Tarwebloem Excellent	10,0	0,52	270
	Tarwebloem Banket	10,9	0,59	270



Roggebrood

Rogge			
	Type	Grover dan 1,4 mm	Fijner dan 0,7 mm
+ Grofheid	Gebroken Rogge PD Grof	90%	4%
	Gebroken Rogge PD Middel	85%	5%
		Fijner dan 1 mm	
- Grofheid	Gemalen Rogge Fijscherp	90%	
	Roggemeel D	Fijngemalen volkorenrogge	
	Geplette Rogge		



Snijkoek

Rogge			
	Type	eiwit%	as-gehalte%
+ Bakwaarde	Roggebloem 00 Luxe	8,0	0,70
	Roggebloem Industrie 0	7,5	0,70
	Roggebloem 0 Patent	8,0	1,00
	Roggemeel D	10,0	2,00



Assortiment | Food sector

Snacks

Loempia's				
		eiwit%	as-gehalte%	valgetal
+ Krokantheid en 'bite'	Top			
	Korstbloem	13,2	0,56	280
	Luxe			
- Krokantheid en 'bite'	Tarwebloem 20	12,6	0,56	290
	Regulier			
	Tarwebloem 19	12,3	0,49	300
-	Tarwebloem 208 Z	10,0	0,51	270

Ragoût / Soepen				
		eiwit%	as-gehalte%	valgetal
+ Stabiliteit	Enzym geïnactiveerd			
	Tarwebloem 16 gedroogd 8%	10,0	0,65	400
	Tarwebloem 16	10,0	0,65	400

Vlees				
		eiwit%	as-gehalte%	valgetal
+ Consistentie en binding	Enzym geïnactiveerd			
	Tarwebloem 16	10,0	0,65	400
	Bindbloem (boekweit)			
	Boekweitmeel	11,0	1,50	400
- Consistentie en binding	Bindbloem (tarwe)			
	Biscuitbloem H	10,2	0,56	300

Snoep

Toepassing				
		eiwit%	as-gehalte%	
+ Vormvastheid	Vormdrop	Tarwebloem 75	11,0	0,75
	Extrusiedrop	Tarwebloem 19	12,3	0,49
		Tarwebloem Excellent	10,0	0,52

Deegwaren en pasta's

Kookvastheid			
		eiwit%	as-gehalte%
+ Kookvastheid	Top		
	Super Patent Kristal	15,2	0,53
	Luxe		
- Kookvastheid	Korstbloem	13,2	0,56
	Regulier		
	Tarwebloem 20	12,6	0,56
-	Tarwebloem 19	12,3	0,49
-	Inlands Patent	12,0	0,57

De vermelde kenmerken/waarden zijn indicatief en gemiddelden.

Geagglomererde bloem

	> 500 µM	250 - 500 µM	< 195 µM
Grofheid +			
Tarwestrooibloem Extra Grof	10 - 25	50 - 70	2
Tarwestrooibloem (stuifarm)	1	-	10
Roggebloem Uniek	-	-	10

Mengen op maat

Grof mengen	Van en/of met zaden & pitten in bulk, big bags, zakgoed
Fijn mengen	Van en/of met bloem (componenten) is bulk
Micro mengen	Van en/of met voormengsels in big bags, zakgoed

Biologisch (Skal & NOP)

Tarwebloem				
Bakwaarde +	Brood	eiwit%	as-gehalte%	broodvolume (ml)
	EKO Wit Skal 1167	12,0	0,57	4400
	EKO Wit NOP	12,0	0,57	4400
Bakwaarde -	Banket	eiwit%	as-gehalte%	valgetal
	EKO Banket Skal 1167	10,5	0,59	280
	EKO Banket NOP	10,5	0,59	280

Tarwemeel				
Bakwaarde +	Brood	eiwit%	as-gehalte%	broodvolume (ml)
	EKO Beschuitmeel Skal 1167	16,5	1,00	4900
	EKO Volkoren Plus Skal 1167	14,0	1,60	3400

Rogge				
	Roggebloem	eiwit%	as-gehalte%	valgetal
	EKO Roggebloem Skal 1167	7,0	0,71	200

De vermelde kenmerken/waarden zijn indicatief en gemiddelden.

Koosjer (onder rabbinaal toezicht)

Bloem				
		eiwit%	as-gehalte%	valgetal
	Tarwebloem Joods Gemaal	10	0,58	270

Horeca Groothandel

Tarwebloem				
	Toepassing	Top	Luxe	Regulier
	Pizza	Super Patent Kristal	Farina l'Oro Bianco	Silver Patent
	Deegwaren	Super Patent Kristal	Tarwebloem 19	Korstbloem
	Bindbloem	Super Patent Kristal	Tarwebloem 16	Korstbloem
	Oliebollen	Super Patent Kristal	Oliebollenmix Patent	
	All Round	Super Patent Kristal		Korstbloem

Teff: het betere volkorengraan voor de bewuste consument

De oorsprong van teff is te vinden in de hoorn van Afrika. De uitstekende voedingseigenschappen van teff worden gewaardeerd door een breed scala van consumenten. Met name consumenten die heel bewust met hun voeding bezig zijn, zoals sporters, glutenintolerante consumenten en liefhebbers van natuurvoedsel. Daarmee voegt teff een aantrekkelijk en uniek alternatief toe aan de markt van gezonde producten.

De graankorrels van teff zijn zo klein dat het niet loont om het zaad van de zaadhuid te scheiden. Het volledige graan wordt dus gebruikt. Juist in de zaadhuid en de kiem bevinden zich vele voor het lichaam belangrijke voedings-

stoffen en vezels. Daardoor heeft teff precies die graankwaliteiten die voedingsdeskundigen reeds vele decennia aanbevelen. Met name nu er steeds meer aandacht is voor en wetenschappelijke kennis ontstaat over de samenstelling van het dagelijkse voedsel, wordt het unieke graan teff (her)ontdekt.

Teff wordt gewonnen uit een gewas dat het midden houdt tussen graan en gras. De plant produceert heel kleine zaadjes (1.000 korrel gewicht is 0,3 tot 0,4 gram) die volgepakt zitten met voedingswaarde. De smaak en aroma van het volkorengraan zijn mild, nootachtig en een beetje zoet.



Het rijke kleurengamma van Laco Crumbs

Zusterbedrijf Laco Crumbs is vooraanstaand leverancier van food coatings. Meer dan tweehonderd verschillende hoogwaardige paneermeelproducten vormen het assortiment dat dagelijks vers wordt geproduceerd uit speciaal bereid brood. Volgens reeds jarenlang succesvolle receptuur, en tegelijk de actuele trends volgend. Zo sluiten coating, vulmiddel en predust perfect aan op consumentenwensen als gezondheid, gemak, genieten en goede prijs/kwaliteitverhouding.

Bovendien garanderen zij afnemers van stabiele, voorspelbare producteigenschappen met een goed gedrag op de productielijnen. Kortom, de beste combinatie met alle op vlees, gevogelte, en vis gebaseerde (convenience) producten. De toegevoegde waarde bestaat verder uit de manier van samenwerken. Het streven naar een duurzame relatie. Persoonlijk en betrokken. Gedreven door twee kernwaarden: excelleren in kwaliteit en excelleren in operations.