

PRODUCTINFORMATIEBLAD

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Laatste verandering op: 22.01.2019

Bladerdeegplakken

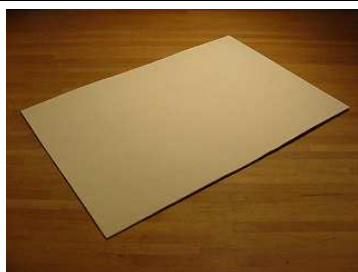
ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
CSM artikelnummer	10151954
Bedrijfsnaam Productcode	
CSM BENELUX BV	23515

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel:	Ongebakken bladerdeeg, diepgevroren.
--------------------------------	--------------------------------------

PRODUCTOMSCHRIJVING



Bakkerswaren

Bladerdeegproducten. Diepgevroren rechthoekige margarine bladerdeegplak.

ALGEMENE INFORMATIE

Fysische conditie:	Deeg
Land van herkomst:	België

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Algemeen advies			
Gevuld 25 - 30 min, ongevuld 20 - 25 min			
Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	15 min	
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	25 - 30 min	Temperatuur: 180 - 200 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	25 - 30 min	Temperatuur: 200 - 220 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht totaal:	600 g	570 - 630 g		
Hoogte	2,5 mm	2,3 - 2,7 mm		
Lengte	550 mm	530 - 570 mm		
Breedte	380 mm	340 - 385 mm		
Vorm:	Rechthoekig			

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Als referentie	Geur:	Geurloos, neutraal
Uiterlijk:	Bevroren	Kleur:	Lichtgeel

INGREDIËNTEDECLARATIE

TARWEBLOEM; Water; Palmvet; Raapzaadolie; Gejodeerd zout (Zout; Kaliumjodide); Zout; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren (E 471).

Artikelnummer:	10151954	Laatste verandering op:	22.01.2019
----------------	----------	-------------------------	------------

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product			
Energie:	1.603 kJ	(385 kcal)	
Vetten:	27,0 g		
waarvan verzadigde vetzuren:	14,0 g		
Koolhydraten:	28,9 g		
waarvan suikers (mono- en disachariden):	0,6 g		
Eiwitten:	6,0 g		
Zout (Na x 2,5):	0,932 g		

ALLERGENENINFORMATIE

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)			
Granen die gluten bevatten en afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Tarwe	Ja	Ja	Ja
Rogge	Neen	Ja	Ja
Gerst	Neen	Ja	Ja
Haver	Neen	Ja	Ja
Spelt	Neen	Neen	Ja
Kamut	Neen	Neen	Ja
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Neen	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Amandel	Neen	Ja	Ja
Hazelnoten	Neen	Neen	Ja
Walnoten	Neen	Neen	Neen
Cashewnoten	Neen	Neen	Neen
Pecannoten	Neen	Neen	Ja
Paranoten	Neen	Neen	Neen
Pistachenoten	Neen	Neen	Neen
Macademianoten	Neen	Neen	Neen
Selderij en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Zwavedioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	0 PPM *	Neen	Ja
Lupine en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Weekdieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
* Volgens de Verordening (EU) nr. 1169/2011, hoeven zwavedioxide en sulfieten alleen gedeclareerd te worden indien de concentratie meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO2 bedraagt.			
Mogelijke kruiscontaminatie			
Kan sporen bevatten van: Ei, Soja, Melk / Lactose, Noten, Selderij, Sesam.			

GMO INFORMATIE

Dit product bevat geen ingrediënten die etikettering vereisen volgens de verordening (EU) nr. 1829/2003 en Verordening (EU) 1830/2003.
--

BIOLOGISCHE INFORMATIE

Biologisch:	Neen
-------------	------

DIEET INFORMATIE

Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs:	Ja
Geschikt voor veganisten:	Neen
De geschiktheid voor vegetarisme/veganisme is gebaseerd op ingrediënten, met eventuele kruiscontaminatie tijdens de productie is geen rekening gehouden.	

Artikelnummer:	10151954	Laatste verandering op:	22.01.2019
----------------	----------	-------------------------	------------

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	10 000 000				SP-VG M 008
E. coli:	/ g	1 000				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
Schimmels:	/ g	10 000				ISO 7954
Gisten:	/ g	100 000				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	10 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	10 000				ISO 6888-2
Salmonella:	/25 g	Afwezig				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	365 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid									
Nettogewicht:		8,400 kg	Brutogewicht:		9,050 kg	Aantal stuks:		14 ST	
Primaire verpakking									
Beschrijving:		Zak		Materiaal:		HDPE			
Secundaire verpakking									
Beschrijving:		Doos		Materiaal:		Golfkarton			
Beschrijving:		Tape		Materiaal:		PP			
Beschrijving:		Blad		Materiaal:		Golfkarton			
Beschrijving:		EtiketEtiket		Materiaal:		Papier			

WETTELIJKE INFORMATIE

Alle producten zijn conform de Europese en nationale voedselwetgeving.
--

VERKLARING

Dit document komt voort uit een gevalideerd QA/ERP databaseerssysteem. De noodzakelijke validatiestappen in dit systeem garanderen dat de informatie dewelke hierbij gegeven wordt actueel is en voor zover door ons bekend correct is. Het document dient daarom niet ondertekend te worden. Door dit document te aanvaarden als specificatiedocument, verzekert de klant zichzelf ervan om te beschikken over de meest recente productinformatie. Alle andere manieren van communicatie m.b.t. specificaties kunnen niet gegarandeerd actueel zijn aangezien zij niet gedekt worden door een gevalideerd beheerssysteem.
--