

## PRODUCTINFORMATIEBLAD

**CSM Bakery Solutions**  
www.csmbakerysolutions.com



Laatste verandering op:	22.01.2019
EAN-Code	5413321246012

### VGR BOTER CHOCOLADEBROODJE

#### ARTIKELNUMMERS

<b>Artikelnummer</b>	
CSM artikelnummer	<b>10151992</b>
<b>Bedrijfsnaam</b>	
CSM BENELUX BV	24601
CSM DEUTSCHLAND GMBH	5413321246012

#### BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

**Benaming van het levensmiddel:** Ongebakken bakkerswaar gevuld met chocolade, diepgevroren.

#### PRODUCTOMSCHRIJVING



Bakkerswaren

#### ALGEMENE INFORMATIE

**Fysische conditie:** Deeg  
**Land van herkomst:** België

#### GEBRUIKSINSTRUCTIES

##### Werkinstructies

<b>Ontdooien:</b>	<b>Tijd:</b>	30 min	<b>Temperatuur:</b>	170 - 190 °C
<b>Bakken (Heteluchtoven):</b>	<b>Tijd:</b>	20 - 22 min	<b>Temperatuur:</b>	170 - 190 °C
<b>Bakken (Traditionele oven):</b>	<b>Tijd:</b>	20 - 22 min	<b>Temperatuur:</b>	200 - 220 °C

#### PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
<b>Gewicht totaal:</b>	75 g	71,5 - 83,5 g		
<b>Hoogte</b>	35 mm	30 - 45 mm		
<b>Lengte</b>	97 mm	92 - 102 mm		
<b>Breedte</b>	62 mm	55 - 70 mm		

#### SENSORISCHE INFORMATIE

<b>Smaak</b>	Typisch	<b>Geur:</b>	Typisch
<b>Uiterlijk:</b>	Bevroren	<b>Kleur:</b>	Lichtgeel
<b>Smaak</b>	Chocolade		

#### INGREDIËNTENDECLARATIE

TARWEBLOEM; BOTER(23%); Water; Chocolade(9,3%) (Suiker; Cacao massa; Cacaoboter; Emulgator: SOJALECITHINE); Suiker; Gist; EIPOEDER; Zout; TARWEGLUTEN; Dextrose; Emulgator: Mono- en dicycleriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteezuur, Calciumcarbonaat, Mono- en diglyceriden van vetzuren; Zonnebloem; MELKEIWIT; MAGERE MELKPOEDER; Natuurlijk aroma; NATUURLIJK BOTERAROMA; Plantaardige olie: Raapzaad; Gemodificeerd zetmeel; Verdikkingsmiddel: Carrageen; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Enzymen.

Artikelnummer: 10151992	Laatste verandering op: 22.01.2019
-------------------------	------------------------------------

## NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	1.563 kJ	(374 kcal)
Vetten:	22,0 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	14,3 g	
Koolhydraten:	35,9 g	
waarvan suikers (mono- en disachariden):	10,2 g	
Eiwitten:	7,2 g	
Zout (Na x 2,5):	0,720 g	

## ALLERGENENINFORMATIE

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
<b>Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
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	Ja	Ja
Kamut	Neen	Neen	Ja
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Ja	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Amandel	Neen	Ja	Ja
Hazelnoten	Neen	Ja	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	Ja	Ja
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	0 PPM *	Ja	Ja
Lupine en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Weekdieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
* Volgens de Verordening (EU) nr. 1169/2011, hoeven zwavel dioxide en sulfieten alleen gedeclareerd te worden indien de concentratie meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO2 bedraagt.			
<b>Mogelijke kruiscontaminatie</b>			
Kan sporen bevatten van: Noten, Selderij, Mosterd, Sesam, Lupine.			

## 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
-------------	------

## DUURZAAMHEID

Type:	Cacao	Waarde:	Supply chain model:	UTZ
<p>Door de inkoop van UTZ gecertificeerde cacao, steunt CSM duurzame cacao teelt. UTZ gecertificeerde boeren gebruiken betere landbouwmethodes, met respect voor mens en natuur.  <a href="http://www.utzcertified.org">www.utzcertified.org</a>.          Supply Chain Model: Mass Balance.          UTZ-Member ID: UTZ_CO100002915 Certification number: C828371CU-UTZ</p>				

## DIET INFORMATIE

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

<b>Artikelnummer:</b> 10151992	<b>Laatste verandering op:</b> 22.01.2019
--------------------------------	---

## MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

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

## HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

<b>Bewaarcondities</b>	
<b>Houdbaarheid na productie:</b>	180 dagen
<b>Bewaartemperatuur:</b>	-18 °C
<b>Opslagadvies:</b>	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.

## VERPAKKINGSINFORMATIE

<b>Distributieeenheid</b>				
<b>Nettogewicht:</b>	5,250 kg	<b>Brutogewicht:</b>	5,640 kg	<b>Aantal stuks:</b> 70 ST
<b>Primaire verpakking</b>				
<b>Beschrijving:</b>	Zak	<b>Materiaal:</b>	HDPE	
<b>Secundaire verpakking</b>				
<b>Beschrijving:</b>	Doos	<b>Materiaal:</b>	Golfkarton	
<b>Beschrijving:</b>	Tape	<b>Materiaal:</b>	PP	
<b>Beschrijving:</b>	Tape	<b>Materiaal:</b>	PP	
<b>Beschrijving:</b>	Etiket	<b>Materiaal:</b>	Papier	

## WETTELIJKE INFORMATIE

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

## VERKLARING

Dit document komt voort uit een gevalideerd QA/ERP databeheerssysteem. 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.
--