

PRODUCTINFORMATIEBLAD

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Laatste verandering op: 26.03.2019

Keizerbroodje Waldkorn®

ARTIKELNUMMERS

| | |
|----------------------|--------------------|
| Artikelnummer | |
| CSM artikelnummer | 10154238 |
| Bedrijfsnaam | |
| CSM BENELUX BV | Productcode |
| | 24233 |

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

| | |
|---------------------------------------|------------------------|
| Benaming van het levensmiddel: | Bakkerswaar, diepvries |
|---------------------------------------|------------------------|

PRODUCTOMSCHRIJVING



Voorgebakken brood, Bevroren

Voorgebakken diepgevroren meergranenpistolet.

ALGEMENE INFORMATIE

| | |
|---------------------------|--------|
| Fysische conditie: | Deeg |
| Land van herkomst: | België |

GEBRUIKSIJNSTRUCTIES

| | | | |
|---|--------------|-------------|----------------------------------|
| Standardrecept | | | |
| Na ontdooien en afbakken is dit product gereed voor consumptie. Ideaal om te beleggen. | | | |
| Werkinstructies | | | |
| Ontdooien: | Tijd: | 30 min | |
| Bakken (Heteluchtoven): | Tijd: | 10 - 12 min | Temperatuur: 180 - 200 °C |
| Bakken (Traditionele oven): | Tijd: | 10 - 12 min | Temperatuur: 200 - 220 °C |

PRODUCTAFMETINGEN

| | Doel | Interval | Methode | Opmerking |
|------------------------|--------|--------------|---------|-----------|
| Gewicht totaal: | 60 g | 57 - 63 g | | |
| Hoogte | 40 mm | 35 - 45 mm | | |
| Diameter | 105 mm | 100 - 110 mm | | |
| Vorm: | Rond | | | |

SENSORISCHE INFORMATIE

| | | | |
|-------------------|---------|---------------|------------|
| Smaak | Brood | Geur: | Brood |
| Uiterlijk: | Typisch | Kleur: | Lichtbruin |
| Structuur: | Typisch | | |

INGREDIËNTEDECLARATIE

TARWEBLOEM; Water; Bruin lijnzaad; TARWEGRIESMEEL; Zonnebloempitten; HAVERVLOKKEN; HAVER; Gist; Suiker; SOJASTUKJES; TARWEGLUTEN; SESAMZAAD; ROGGELOEM; GERSTEMOUTEXTRACT; Gejodeerd zout; GEROOSTERD TARWEMOUTMEEL; SOJABLOEM; Maltodextrine; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur (E 300), L-Cysteïne (E 920); Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur (E 472e).

| | |
|-------------------------|------------------------------------|
| Artikelnummer: 10154238 | Laatste verandering op: 26.03.2019 |
|-------------------------|------------------------------------|

NUTRITIONELE INFORMATIE

| Per 100 gram product | | |
|--|----------|------------|
| Energie: | 1.054 kJ | (250 kcal) |
| Vetten: | 4,8 g | |
| waarvan verzadigde vetzuren: | 0,7 g | |
| Koolhydraten: | 40,0 g | |
| waarvan suikers (mono- en disachariden): | 2,4 g | |
| Eiwitten: | 9,6 g | |
| Zout (Na x 2,5): | 0,8580 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 | Ja | Ja | Ja |
| Gerst | Ja | Ja | Ja |
| Haver | Ja | Ja | Ja |
| Spelt | Neen | Neen | Neen |
| Kamut | Neen | Neen | Neen |
| Schaaldieren en afgeleide producten | Neen | Neen | Neen |
| Eieren en afgeleide producten | Neen | Neen | Ja |
| Vis en afgeleide producten | Neen | Neen | Neen |
| Pinda's en daarvan afgeleide producten | Neen | Neen | Neen |
| Sojabonen en daarvan afgeleide producten | Ja | Ja | Ja |
| Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen) | Neen | Ja | Ja |
| Noten en daarvan afgeleide producten | Neen | Neen | Ja |
| Amandel | Neen | Neen | Ja |
| Hazelnoten | Neen | Neen | Ja |
| Walnoten | Neen | Neen | Ja |
| Cashewnoten | Neen | Neen | Ja |
| Pecannoten | Neen | Neen | Ja |
| Paranoten | Neen | Neen | Neen |
| Pistachenoten | Neen | Neen | Neen |
| Macademianoten | Neen | Neen | Neen |
| Selderij en daarvan afgeleide producten | Neen | Neen | Ja |
| Mosterd en daarvan afgeleide producten | Neen | Neen | Ja |
| Sesam en daarvan afgeleide producten | Ja | Ja | Ja |
| Zwavedioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l | 0 PPM * | Neen | Neen |
| 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: Melk / Lactose. | | | |
| Gebaseerd op de risicobeoordeling en risicobeheersing van de fabriek is de aanwezigheid van sommige allergenen vermeden. Daarom zijn de allergenen die genoemd worden in de "Mogelijke kruiscontaminatie"-clausule de enige die een risico vormen voor kruiscontaminatie. | | | |

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: Palmolie | Waarde: 100 % | Supply chain model: Mass balance |
|----------------|---------------|----------------------------------|

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> | |

| | |
|--------------------------------|---|
| Artikelnummer: 10154238 | Laatste verandering op: 26.03.2019 |
|--------------------------------|---|

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

| | Eenheid | M | m | n | c: > m | Methode/opmerkingen |
|--------------------------------|---------|-------|-----|---|--------|---------------------|
| Totaal kiemgetal: | / g | 5 000 | 500 | | | ISO 4833 |
| Enterobacteriaceae: | / g | 1 000 | | | | ISO 21528-2 |
| Schimmels: | / g | 500 | | | | ISO 7954 |
| Gisten: | / g | 500 | | | | ISO 7954 |
| Bacillus cereus: | / g | 100 | | | | ISO 7932 |
| Staphylococcus aureus: | / g | 100 | | | | ISO 6888-2 |
| Listeria monocytogenes: | / g | 0 | 0 | | | ISO 11290-1 |
| Salmonella: | /25 g | 0 | 0 | | | ISO 6579:2002 |

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

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

VERPAKKINGSINFORMATIE

| | | | |
|------------------------------|---------------------|----------------------|------------|
| Distributieeenheid | | | |
| Nettogewicht: | 3 kg | Brutogewicht: | 3,44 kg |
| | | Aantal stuks: | 50 ST |
| Primaire verpakking | | | |
| Beschrijving: | Omwikkeld met folie | Materiaal: | LDPE |
| Secundaire verpakking | | | |
| Beschrijving: | Doos | Materiaal: | Golfkarton |

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. |
|--|