

PRODUCTINFORMATIEBLAD

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Laatste verandering op: 08.07.2019

Lange suisse

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
CSM artikelnummer	10154540
Bedrijfsnaam	
CSM BENELUX BV	Productcode
	24568

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Ongebakken getoerd gerezen deeg met een zoete vulling, diepgevroren.

PRODUCTOMSCHRIJVING



Bakkerswaren

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst: België

GEbruIKSINSTRUCTIES

Werkinstructies				
Rijzen:	Tijd:	90 min	Temperatuur:	32 °C
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	18 min	Temperatuur:	180 - 200 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	18 min	Temperatuur:	200 - 220 °C
			R.H.:	80 %

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht totaal:	95 g	87 - 103 g		
Lengte	130 mm	120 - 140 mm		
Breedte	45 mm	40 - 50 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Zoet, Vanille	Geur:	Typische baklucht, Vanille
Uiterlijk:	Bevroren	Kleur:	Lichtgeel

INGREDIËNTENDECLARATIE

Water; TARWEBLOEM; Palmvet; Rozijnen; Banketbakkersroom (Suiker; Gemodificeerd zetmeel; MELKPOEDER; EIWIPOEDER VAN HENNEN MET VRIJE LOOP; Verdikkingsmiddel: Natriumalginaat; Vanilline; Kleurstof: Caroteen); Raapzaadolie; Suiker; ROGGELOEM; Gist; Zout; HEELEIPOEDER VAN HENNEN MET VRIJE LOOP; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen, Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur; VOLLE MELKPOEDER; Dextrose; SOJABLOEM; Aroma; GEDROOGD GERSTEMOUTEXTRACT; GEDROOGD ROGGEZUURDESEM; TARWEMOUTBLOEM; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Enzymen.

Artikelnummer: 10154540	Laatste verandering op: 08.07.2019
-------------------------	------------------------------------

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	1.364 kJ	(326 kcal)
Vetten:	17,1 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	7,6 g	
Koolhydraten:	38,3 g	
waarvan suikers (mono- en disachariden):	15,5 g	
Eiwitten:	3,9 g	
Zout (Na x 2,5):	0,810 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	Neen	Ja	Ja
Spelt	Neen	Neen	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	Neen	Ja
Walnoten	Neen	Neen	Neen
Cashewnoten	Neen	Neen	Neen
Pecannoten	Neen	Neen	Neen
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
Zwaveloxide 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 zwaveloxide 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: 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
-------------	------

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>	

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
E. coli:	/ g	1 000				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
Schimmels:	/ g	10 000				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

Artikelnummer: 10154540	Laatste verandering op: 08.07.2019
-------------------------	------------------------------------

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES**Bewaarcondities**

Houdbaarheid na productie:	180 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid					
Nettogewicht:	11,40 kg	Brutogewicht:	11,79 kg	Aantal stuks:	120 ST
Primaire verpakking					
Beschrijving:	Zak	Materiaal:	HDPE		
Secundaire verpakking					
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton		
Beschrijving:	Tape	Materiaal:	PP		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	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.