

PRODUCTINFORMATIEBLAD

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Laatste verandering op: 16.11.2018

LUXE MINI ROLLS 2.25KG

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
CSM artikelnummer	10154629
Bedrijfsnaam	Productcode
CSM BENELUX BV	23500

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel:	Luxe mini broodjes, diepvries
---------------------------------------	-------------------------------

PRODUCTOMSCHRIJVING

Voorgebakken brood

Assortiment van 3 verschillende soorten minibroodjes, t.w.: mini Waldkornpuntje, mini maisbolletje en mini sesambolletje.

ALGEMENE INFORMATIE

Fysische conditie:	Deeg
Land van herkomst:	België

GEBRUIKSIJNSTRUCTIES

Toepassing			
Na ontdooien en afbakken is dit product klaar voor consumptie. Ideaal om te beleggen.			
Standardrecept			
Uitsluitend bestemd voor de verwerking in de bakkerij en/of professionele keuken.			
Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	30 min	
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	6 - 8 min	Temperatuur: 180 - 200 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	6 - 8 min	Temperatuur: 200 - 220 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	30 g	24 - 30 g		
Vorm:	Rond/pistolet			

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Typisch, Brood	Geur:	Typisch, Brood
Uiterlijk:	Regelmatige vorm	Kleur:	Lichtbruin
Structuur:	Kruimelig, Fijn		

INGREDIËNTEDECLARATIE

WALDKORN: **Tarwebloem**; **Tarwegriesmeel**; Water; Bruin lijnzaad; **Haver**; Gist; Suiker; Zonnebloempitten; **Soja**; **Roggebloem**; Gejodeerd zout; **Gerstemoutextract**; Glucosestroop; **Sojabloem**; **Tarwegluten**; **Geroosterd tarwemoutmeel**; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur (E 472e).

MAÏS BROODJE: **Tarwebloem**; Water; Maïsgriesmeel (12%); Zonnebloempitten; **Tarwegluten**; Gist; Maïsbloem (1%); Plantaardige oliën: Raapzaad, **Sesamolie**; Gejodeerd zout; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur (E 472e); Dextrose; Specerijen.

SESAMBROODJE: **Tarwebloem**; Water; **Sesamzaad** (3%); Gist; Gejodeerd zout; **Roggezuurdesem**; Dextrose; Verdikkingsmiddel: Carboxymethylcellulose (E 466); Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren (E 471), Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur (E 472e); **Tarwemoutbloem**; Maltodextrine; **Tarwegluten**; **Weipoeder**; Zuurteregelaar: Calciumfosfaat (E 341), Calciumacetaat (E 263), Calciumcarbonaat (E 170); Zetmeel.

Artikelnummer: 10154629	Laatste verandering op: 16.11.2018
-------------------------	------------------------------------

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	1.248 kJ	(295 kcal)
Vetten:	4,1 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	0,7 g	
Koolhydraten:	43,0 g	
waarvan suikers (mono- en disachariden):	1,6 g	
Eiwitten:	9,9 g	
Zout (Na x 2,5):	1,3350 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	Neen	Neen	Neen
Haver	Ja	Ja	Ja
Spelt	Neen	Neen	Neen
Kamut	Neen	Neen	Neen
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Neen	Ja	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)	Ja	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Amandel	Neen	Ja	Ja
Hazelnoten	Neen	Ja	Ja
Walnoten	Neen	Ja	Ja
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	Neen	Ja
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Sesam en daarvan afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	0 PPM *	Neen	Neen
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.			
Mogelijke kruiscontaminatie			
Kan sporen bevatten van: Noten, Ei, Mosterd, Lupine.			
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:	PO - Niet duurzaam	Waarde:	Supply chain model:
-------	--------------------	---------	---------------------

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:	10154629	Laatste verandering op:	16.11.2018
----------------	----------	-------------------------	------------

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	5 000	500			ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	100				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
Salmonella:	/25 g	Afwezig				ISO 6579

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

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

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid					
Nettogewicht:	2,25 kg	Brutogewicht:	2,555 kg	Aantal stuks:	75 ST
Voorgesneden (Margarine):	Neen				
Primaire verpakking					
Beschrijving:	Zak	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.
--