

PRODUCTINFORMATIEBLAD

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Laatste verandering op:	25.01.2019
EAN-Code	5413321288487

MATTETAART 7,8KG

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
CSM artikelnummer	10154691
Bedrijfsnaam	
CSM BENELUX BV	28848
CSM DEUTSCHLAND GMBH	5413321288487
CSM GLOBAL	10154691

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Bladerdeeggebak met een melkpreparaat vulling (25,5%), klaar om te bakken, diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING



Bakkerswaren, Bevroren

Diepgevroren, ongebakken deegproduct, rond met gekartelde rand, gevuld, afgesloten met een dekseltje van bladerdeeg.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst: België

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	60 - 120 min	Temperatuur: 20 - 22 °C
Opmerkingen	Ontdooien op kamertemperatuur.		
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	35 min	Temperatuur: 180 - 200 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	35 min	Temperatuur: 200 - 220 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht vulling:	50 g	50 - 70 g		
Gewicht deeg:	70 g	50 - 70 g		
Gewicht totaal:	120 g	120 - 130 g		
Diameter	100 mm			Standaardvorm

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Zacht, Kaasachtig	Geur:	Vanille, Kaasachtig
Uiterlijk:	Bevroren, Rond, Deeg	Kleur:	Crèmekleur, Bruinachtig
Structuur:	Typisch, Krokant, Romig		

Artikelnummer: 10154691	Laatste verandering op: 25.01.2019
--------------------------------	-------------------------------------------

INGREDIËNTEDECLARATIE

MELKPREPARAAT (MELK; KARNEMELK; Azijn); Bladerdeeg (TARWEBLOEM; Plantaardig vet: Palm; Maïssiroop; Zout; MELKEIWIT; Stabilisator: Trifosfaten (E 451); Antiklontermiddel: Siliconendioxide (E 551); Voedingszuur: Citroenzuur (E 330); Meelverbeteraar: L-Cysteïne (E 920)); Suiker; GEPASTEURISEERD EI; Water; Margarine (Plantaardige vetten: Palm, Kokosnoot; Water; Plantaardige olie: Raapzaad; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren (E 471); Zuurteregelaar: Citroenzuur (E 330); Kleuren: Caroteen (E 160a)); Aroma.

NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Energie:	1.674 kJ (401 kcal)
Vetten:	22,0 g
waarvan verzadigde vetzuren:	12,3 g
Koolhydraten:	38,8 g
waarvan suikers (mono- en disachariden):	20,7 g
Eiwitten:	11,0 g
Zout (Na x 2,5):	0,6000 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	Neen	Neen
Gerst	Neen	Neen	Neen
Haver	Neen	Neen	Neen
Spelt	Neen	Neen	Neen
Kamut	Neen	Neen	Neen
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Neen	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	Neen	Neen
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	0 PPM *	Neen	Neen
Lupine en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
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, Soja.			
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

RSPO Member ID: 2-0001-04-000-00; RSPO SCCS Certificate code: CU-RSPO SCC-831155

Artikelnummer: 10154691	Laatste verandering op: 25.01.2019
--------------------------------	-------------------------------------------

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.

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	100 000				§64 LFGB L 01.00-5
Enterobacteriaceae:	/ g	10				§64 LFGB L 05.00-5
E. coli:	/ g	100				ISO 16649, AFNOR 3M 01/8-06/01
Schimmels:	/ g	1 000				§64 LFGB L 01.00-37
Gisten:	/ g	1 000				§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	100				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB)
Staphylococcus aureus:	/ g	100				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Salmonella:	/25 g	Afwezig				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS
Listeria monocytogenes:	/25 g	Afwezig				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	240 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	7,80 kg	Brutogewicht:	8,20 kg
		Aantal stuks:	65 ST
Primaire verpakking			
Beschrijving:	Beker	Materiaal:	Aluminium
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Zak	Materiaal:	HDPE

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.