

PRODUCTINFORMATIEBLAD

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Laatste verandering op:	05.07.2019
EAN-Code	8712398038917

PC SALMON 2KG

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
CSM artikelnummer	10155130
Bedrijfsnaam	
Productcode	
CSM BENELUX BV	23891
CSM DEUTSCHLAND GMBH	8712398038917

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Ongebakken bladerdeeg met een hartige vulling, diepgevroren.

PRODUCTOMSCHRIJVING



Bakkerswaren

Bladerdeegproduct met hartige zalmvulling.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst: België

GEBRUIKSIJNSTRUCTIES

Werkinstructies

Ontdooien:	Tijd:	30 min	Temperatuur:	180 - 200 °C
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	22 min	Temperatuur:	200 - 220 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	22 min	Temperatuur:	200 - 220 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht totaal:	22 g	17,9 - 26,2 g		
Lengte	70 mm	60 - 80 mm		
Breedte	47 mm	42 - 52 mm		
Vorm:	Visvorm			

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Typisch	Geur:	Typische baklucht
Uiterlijk:	Bevroren	Kleur:	Lichtgeel

INGREDIËNTENDECLARATIE

Zalmvulling(41%) (Water; ZALM(9,2%); TARWEBLOEM; Zonnebloemolie; TARWEZETMEEL; MELKEIWIT; Zout; Stabilisator: Trifosfaten, Difosfaten, Polyfosfaten; Gistextract; Kruiden (Dille, Peterselie); Radijsconcentraat; Braambessenconcentraat; Appelfextract; Gist; Azijn; Rook; Rijsmiddel; Natriumcarbonaten; Voedingszuur: Citroenzuur; Aroma); TARWEBLOEM; Water; Palmvet; Plantaardige oliën: Raapzaad, Zonnebloem; Zout; Gejodeerd zout (Zout; Kaliumjodide); Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen; MELKEIWIT; MAGERE MELKPOEDER; Gemodificeerd zetmeel; Verdikkingsmiddel: Carrageen; Zuurteregelaar: Natriumfosfaten.

Artikelnummer: 10155130

Laatste verandering op: 05.07.2019

NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Energie:	1.387 kJ	(334 kcal)
Vetten:	24,7 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	9,2 g	
Koolhydraten:	22,1 g	
waarvan suikers (mono- en disachariden):	0,7 g	
Eiwitten:	5,4 g	
Zout (Na x 2,5):	1,202 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	Ja	Ja
Gerst	Neen	Ja	Ja
Haver	Neen	Neen	Ja
Spelt	Neen	Neen	Ja
Kamut	Neen	Neen	Ja
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Vis en afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
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	Ja	Ja
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Zwavedioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	0 PPM *	Ja	Ja
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: Ei, Aardnoten (Pinda's), Noten, Selderij, Mosterd, Soja.			

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

DIEET INFORMATIE

 Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs: Neen
 Geschikt voor veganisten: Neen

De geschiktheid voor vegetarisme/veganisme is gebaseerd op ingrediënten, met eventuele kruiscontaminatie tijdens de productie is geen rekening gehouden.

Artikelnummer: 10155130	Laatste verandering op: 05.07.2019
--------------------------------	---

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	10 000 000				SP-VG M 008
E. coli:	/ g	1 000				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
Schimmels:	/ g	10 000				ISO 7954
Gisten:	/ g	100 000				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

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

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

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid		
Nettogewicht: 2,00 kg	Brutogewicht: 2,16 kg	Aantal stuks: 91 ST
Primaire verpakking		
Beschrijving: Zak	Materiaal: HDPE	
Secundaire verpakking		
Beschrijving: Doos	Materiaal: Golfkarton	
Beschrijving: Etiket	Materiaal: Papier	
Beschrijving: Tape	Materiaal: PP	
Beschrijving: Tape	Materiaal: PP	

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.
--