

PRODUCTINFORMATIEBLAD		
CSM Bakery Solutions www.csmbakerysolutions.com		Laatste verandering op: 22.01.2019
		EAN-Code 5410003242225
		5410003242225
Waldkorn® Classic Pyramide		

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
CSM artikelnummer	10155886
Bedrijfsnaam	Productcode
CSM BENELUX BV	24222
CSM MAGYARORSZÁG KFT.	7141043
CSM DEUTSCHLAND GMBH	5410003242225
CSM FRANCE SAS	24222
CSM GLOBAL	10155886
CSM ITALIA S.R.L.	24222

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel:	Vorgebakken, diepgevroren driehoekig broodje met zaden en granen, klaar om verder af te bakken.
---------------------------------------	---

PRODUCTOMSCHRIJVING

	
Vorgebakken brood	
Vorgebakken driehoekig broodje met zaden en granen.	

ALGEMENE INFORMATIE

Fysische conditie:	Deeg
Land van herkomst:	België

GEbruIKSINSTRUCTIES

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 totaal:	100 g	93 - 107 g		
Hoogte	40 mm	35 - 45 mm		
Lengte	125 mm	115 - 135 mm		
Breedte	150 mm	140 - 160 mm		
Vorm:				

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Brood	Geur:	Typische baklucht
Uiterlijk:	Bevroren	Kleur:	Donkerbruin

INGREDIËNTENDECLARATIE

TARWEBLOEM(49%); Water; TARWEGUTEN(4,5%); GEBROKEN VOLKOREN TARWEKORRELS(3,8%); TARWEMOUTBLOEM(3,0%); HAVERVLOKKEN(2,7%); Zonnebloempitten(2,5%); GERSTEKORRELS(2,2%); TARWEVEZEL(2,0%); Bruin lijnzaad; GERSTEMOUTEXTRACT(1,7%); ROGGBLOEM(1,1%); HAVERKORRELS(1,1%); Gist; Gejodeerd zout (Zout; Kaliumjodide); SESAMZAAD; Maltodextrine; Raapzaadolie; GEDROOGD ROGGEGEZEURDESEM(0,5%); Meelverbeteraar: Ascorbinezuur.

Artikelnummer:	10155886	Laatste verandering op:	22.01.2019
----------------	----------	-------------------------	------------

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product			
Energie:	1.189 kJ	(282 kcal)	
Vetten:	4,4 g		
waarvan verzadigde vetzuren:	0,6 g		
Koolhydraten:	45,9 g		
waarvan suikers (mono- en disachariden):	1,8 g		
Eiwitten:	11,5 g		
Zout (Na x 2,5):	0,916 g		
Opmerkingen	Cru (raw)		

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	Ja	Ja
Kamut	Neen	Neen	Ja
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Neen	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Amandel	Neen	Ja	Ja
Hazelnoten	Neen	Ja	Ja
Walnoten	Neen	Neen	Neen
Cashewnoten	Neen	Neen	Neen
Pecannoten	Neen	Neen	Ja
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	Ja	Ja	Ja
Zwavedioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	0 PPM *	Ja	Ja
Lupine en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	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 SO ₂ bedraagt.			
Mogelijke kruiscontaminatie			
Kan sporen bevatten van: Ei, Melk / Lactose, Noten, Selderij, Mosterd, Lupine, 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:	Ja
Geschikt voor veganisten:	Neen
De geschiktheid voor vegetarisme/veganisme is gebaseerd op ingrediënten, met eventuele kruiscontaminatie tijdens de productie is geen rekening gehouden.	

Artikelnummer:	10155886	Laatste verandering op:	22.01.2019
-----------------------	----------	--------------------------------	------------

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	1 000 000				SP-VG M 008
E. coli:	/ g	50				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
Schimmels:	/ g	1 000				ISO 7954
Gisten:	/ g	100 000				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	100 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000				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:		3,500 kg	Brutogewicht:		3,890 kg	Aantal stuks:		35 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 databaseersysteem. 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.
