

PRODUCTINFORMATIEBLAD		
CSM Bakery Solutions www.csmbakerysolutions.com		Laatste verandering op: 22.01.2019
		EAN-Code 5413321286971
RIJSTTAARTJE		

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
CSM artikelnummer	10155953
Bedrijfsnaam	Productcode
CSM BENELUX BV	28697
CSM DEUTSCHLAND GMBH	5413321286971
CSM GLOBAL	10155953

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel:	Taartje met vulling met rijst (10%), ongebakken en diepgevroren
---------------------------------------	---

PRODUCTOMSCHRIJVING



Bakkerswaren

Gekookte en aangedikte rijst als vulling.

ALGEMENE INFORMATIE

Fysische conditie:	Deeg
Land van herkomst:	België

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Toepassing			
Versiering: spuit of strijk abrikozenjam op het oppervlak. Ontdooide producten nooit opnieuw invriezen.			
Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	60 min	
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	30 min	Temperatuur: 180 - 200 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	30 min	Temperatuur: 200 - 220 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht vulling:	150 g			
Gewicht deeg:	25 g			
Gewicht totaal:	175 g	165 - 185 g		
Diameter	114 mm			
Vorm:	Rond			

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Rijst, Vanille, Zoet	Geur:	Zoet
Uiterlijk:	Bevroren, Gekookt	Kleur:	Bruin
Structuur:	Typisch		

INGREDIËNTEDECLARATIE

HALFVOLLE MELK; Suiker; Rijst (10%); TARWEBLOEM; EI; Palmvet; Gemodificeerd zetmeel; Raapzaadolie; Gejodeerd zout; Maïszetmeel; Zout; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren (E 471); Citroensap; Kleuren: Carotenen (E 160a); Aroma; Meelverbeteraar: L-Cysteïne (E 920).

Artikelnummer:	10155953	Laatste verandering op:	22.01.2019
----------------	----------	-------------------------	------------

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product			
Energie:	747 kJ	(177 kcal)	
Vetten:	5,4 g		
waarvan verzadigde vetzuren:	3,0 g		
Koolhydraten:	28,1 g		
waarvan suikers (mono- en disachariden):	15,3 g		
Eiwitten:	3,8 g		
Zout (Na x 2,5):	0,2300 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	Neen	Neen
Hazelnoten	Neen	Neen	Neen
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	Ja	Ja
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Zwavedioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	0 PPM *	Neen	Neen
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: Soja, Noten, Mosterd.			
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
-------	----------	---------	-------	---------------------	--------------

DIET 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:	10155953	Laatste verandering op:	22.01.2019
-----------------------	----------	--------------------------------	------------

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
E. coli:	/ g	100	10			ISO 6391
Schimmels:	/ g	10 000	1.000			ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	1 000	100			ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000	100			ISO 6888-2
Salmonella:	/25 g	Afwezig				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/25 g	Afwezig				ISO 11290-1

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

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

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	12,60 kg	Brutogewicht:	13,3 kg
		Aantal stuks:	72 ST
Primaire verpakking			
Beschrijving:	Zak	Materiaal:	HDPE
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
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.
--