

PRODUCTINFORMATIEBLAD

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Laatste verandering op:	22.01.2019
EAN-Code	5413321246029

VGR RONDE SUISSE BOTER

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
CSM artikelnummer	10155961
Bedrijfsnaam	
CSM BENELUX BV	24602
CSM DEUTSCHLAND GMBH	5413321246029

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Voorgerezen product met boter, pudding en rozijnen, diepgevroren.

PRODUCTOMSCHRIJVING



Bakkerswaren

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst: België

GEBRUIKSIJNSTRUCTIES

Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	30 min	
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	20 - 22 min	Temperatuur: 170 - 190 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	20 - 22 min	Temperatuur: 200 - 220 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht totaal:	110 g	99,5 - 119,5 g		
Hoogte	32 mm	27 - 37 mm		
Lengte	100 mm	90 - 110 mm		
Breedte	75 mm	68 - 82 mm		
Vorm:	Ovaal			

SENSORISCHE INFORMATIE

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

INGREDIËNTENDECLARATIE

Water; TARWEBLOEM; BOTER(17%); Sultana's; Banketbakkersroom (Suiker; Gemodificeerd zetmeel; MELKPOEDER; EIWIJTPOEDER VAN HENNEN MET VRIJE LOOP; Verdikkingsmiddel: Natriumalgiinaat (E 401); Aroma; Kleuren: Caroteen (E 160a)); Suiker; Gist; Plantaardige oliën: Raapzaad, Zonnebloem; EIPOEDER; Zout; TARWEGUTEN; Dextrose; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur (E 472e), Mono- en diglyceriden van vetzuren (E 471); MELKEIWIT; MAGERE MELKPOEDER; Natuurlijk aroma; NATUURLIJK BOTERAROMA; Gemodificeerd maïszetmeel (E 1442); Meelverbeteraar: Ascorbinezuur (E 300); Verdikkingsmiddel: Carrageen (E 407); Zuurteregelaar: Natriumfosfaten (E 339); Enzymen.

Artikelnummer: 10155961	Laatste verandering op: 22.01.2019
-------------------------	------------------------------------

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	1.308 kJ	(313 kcal)
Vetten:	16,1 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	10,1 g	
Koolhydraten:	35,7 g	
waarvan suikers (mono- en disachariden):	13,9 g	
Eiwitten:	5,5 g	
Zout (Na x 2,5):	0,600 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	Ja	Ja
Spelt	Neen	Ja	Ja
Kamut	Neen	Neen	Ja
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Ja	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)	Ja	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	Neen	Ja	Ja
Zwavel dioxide 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 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: Soja, Noten, Selderij, Sesam, Mosterd, Lupine.			

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
-------------	------

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>	

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
E. coli:	/g	1 000				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
Schimmels:	/g	10 000				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

Artikelnummer: 10155961	Laatste verandering op: 22.01.2019
--------------------------------	-------------------------------------------

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities

Houdbaarheid na productie:	180 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid

Nettogewicht: 6,600 kg	Brutogewicht: 6,990 kg	Aantal stuks: 60 ST
-------------------------------	-------------------------------	----------------------------

Primaire verpakking

Beschrijving: Zak	Materiaal: HDPE
--------------------------	------------------------

Secundaire verpakking

Beschrijving: Doos	Materiaal: Golfkarton
---------------------------	------------------------------

Beschrijving: Tape	Materiaal: PP
---------------------------	----------------------

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 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.