

PRODUCTINFORMATIEBLAD

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Laatste verandering op: 12.04.2019

RUSTICO WIT 130G

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer

CSM artikelnummer **10156030**

Bedrijfsnaam

CSM BENELUX BV
CSM DEUTSCHLAND GMBH

Productcode

26877
5413321268779

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Voorgebakken brood, diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING



Bakkerswaren, Diepgevroren

Voorgebakken rustiek brood, diepgevroren.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst: Spanje

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Algemeen advies

Werkinstructies

Ontdooien:	Tijd:	30 - 40 min	Temperatuur:	20 °C
Bakken:	Tijd:	10 - 12 min	Temperatuur:	180 - 200 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	130 g	120 - 135 g		
Hoogte	45 mm	40 - 50 mm		
Lengte	240 mm	220 - 260 mm		
Breedte	82,5 mm	70 - 95 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Typisch	Geur:	Typisch, Gebakken, Brood
Uiterlijk:	Typisch	Kleur:	Typisch, Goudbruin
Structuur:	Korstig, Knapperig		

INGREDIËNTEDECLARATIE

TARWEBLOEM; Water; Gist; Zout; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Enzymen.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Energie:	1.043 kJ	(246 kcal)
Vetten:	1,6 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	0,4 g	
Koolhydraten:	48,0 g	
waarvan suikers (mono- en disachariden):	1,8 g	
Eiwitten:	8,8 g	
Zout (Na x 2,5):	0,8100 g	

Artikelnummer:	10156030	Laatste verandering op:	12.04.2019
----------------	----------	-------------------------	------------

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	Neen	Neen	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Neen	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Amandel	Neen	Neen	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	Ja	Ja
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	0 PPM *	Neen	Neen
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: Melk / Lactose, Sesam, 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

DUURZAAMHEID

Type: Geen PO/PK Waarde: Supply chain model:

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
E. coli:	/ g	100				ISO 16649-2, ASU L 00.00-132/2
Schimmels:	/ g					
Bacillus cereus:	/ g	1 000				DIN EN ISO 7932:2005-03, ASU L 00.00-33:2006-09, ASU L01.00-72:2011-01
Staphylococcus aureus:	/ g	100				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12, ASU L00.00-55:2004-12, AFNOR 3M-01/09-04/03:2007-03
Listeria monocytogenes:	/ g	Niet aantoonbaar				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01
Salmonella:	/25 g	Niet aantoonbaar				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05

Artikelnummer:	10156030	Laatste verandering op:	12.04.2019
-----------------------	----------	--------------------------------	------------

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

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

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	3,90 kg	Brutogewicht:	4,2 kg
		Aantal stuks:	30 ST
Primaire verpakking			
Beschrijving:	Zak	Materiaal:	LDPE
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton

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.
--