

PRODUCTINFORMATIEBLAD

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Laatste verandering op: 16.11.2018

VGB Baguette bruin 250

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
CSM artikelnummer	10156432
Bedrijfsnaam	Productcode
CSM BENELUX BV	28782

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel:	Vorgebakken bruine baguette, diepgevroren
---------------------------------------	---

PRODUCTOMSCHRIJVING



Vorgebakken brood, Bevroren

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	België
---------------------------	--------

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Standardrecept			
Na ontdooien en afbakken is dit product gereed voor consumptie. Ideaal om te beleggen.			
Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	30 min	
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	14 - 16 min	Temperatuur: 180 - 200 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	14 - 16 min	Temperatuur: 200 - 220 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht totaal:	250 g	240 - 260 g		
Lengte	570 mm	545 - 595 mm		
Omtrek	165 mm	155 - 175 mm		
Vorm:	Lang			

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Als referentie, Brood	Geur:	Typische baklucht, Brood
Uiterlijk:	Bevroren, Regelmatige vorm	Kleur:	Lichtbruin
Structuur:	Typisch		

INGREDIËNDECLARATIE

TARWEBLOEM; Water; VOLKOREN TARWEMEEL; Gist; Gejodeerd zout; TARWEGLUTEN; GEMOUTE TARWEBLOEM; GEROOSTERDE TARWEMOUTBLOEM; Antioxidant: Ascorbinezuur (E 300); Meelverbeteraar: L-Cysteïne.
--

Artikelnummer: 10156432	Laatste verandering op: 16.11.2018
-------------------------	------------------------------------

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	976 kJ	(230 kcal)
Vetten:	1,0 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	0,2 g	
Koolhydraten:	46,0 g	
waarvan suikers (mono- en disachariden):	1,0 g	
Eiwitten:	8,1 g	
Zout (Na x 2,5):	1,3400 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	Neen
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
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)	Neen	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
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	Neen	Neen
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Zwavedioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	0 PPM *	Neen	Neen
Lupine en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
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, Melk / Lactose, Sesam.			
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:	Geen PO/PK	Waarde:	Supply chain model:
-------	------------	---------	---------------------

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>	

Artikelnummer: 10156432	Laatste verandering op: 16.11.2018
--------------------------------	---

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	5 000	500			ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	1 000				
E. coli:	/ g	100	10			ISO 6391
Schimmels:	/ g	500				ISO 21527-2
Gisten:	/ g	500				ISO 21527-2
Bacillus cereus:	/ g	100				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-1
Listeria monocytogenes:	/ g	100	10			ISO 11290-1
Salmonella:	/25 g	0	0			ISO 6579:2002

HOUBBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	360 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen., Bevroren

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid					
Nettogewicht:	7,5 kg	Brutogewicht:	8,2 kg	Aantal stuks:	30 ST
Voorgesneden (Margarine):	Ja	Aantal:	4		
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.
--