

PRODUCTINFORMATIEBLAD

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Laatste verandering op: 22.01.2019
EAN-Code 5413321230738

VGR CROISSANT BOTER 60g**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
CSM artikelnummer	10156461
Bedrijfsnaam	
CSM BENELUX BV	Productcode 23073

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Voorgerezen boter (25%) croissants, diepgevroren.

PRODUCTOMSCHRIJVING

Bakkerswaren

Voorgerezen botercroissants

ALGEMENE INFORMATIE

Fysische conditie: Deeg
Land van herkomst: België

GEBRUIKSIJNSTRUCTIES

Werkinstructies			
Ontdoeien:	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:	60 g	56 - 64 g		
Hoogte	40 mm	34 - 44 mm		
Lengte	145 mm	132 - 158 mm		
Breedte	50 mm	40 - 60 mm		
Vorm:	Rechte croissant			

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak: Boterachtig
Uiterlijk: Bevroren
Geur: Botergeur
Kleur: Lichtgeel

INGREDIËNTENDECLARATIE

TARWEBLOEM; BOTER(25%); Water; Suiker; Gist; Plantaardige oliën: Raapzaad; Zonnebloem, EIPOEDER; Zout; TARWEGLUTEN; 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 Zetmeel; Gemodificeerd maizetmeel (E 1442); Meelverbeteraar: Ascorbinezuur (E 300); Verdikkingsmiddel: Carrageen (E 407); Zuurteregelaar: Natriumfosfaten (E 339); Enzymen.

Artikelnummer: 10156461	Laatste verandering op: 22.01.2019
-------------------------	------------------------------------

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	1.568 kJ	(376 kcal)
Vetten:	22,8 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	13,9 g	
Koolhydraten:	34,5 g	
waarvan suikers (mono- en disachariden):	5,2 g	
Eiwitten:	7,3 g	
Zout (Na x 2,5):	0,812 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
Zwaveldioxide 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 zwaveldioxide 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, Mosterd, 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
-------------	------

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: 10156461	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:	4,200 kg	Brutogewicht:	4,600 kg
		Aantal stuks:	70 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.