

# PRODUCTINFORMATIEBLAD

**CSM Bakery Solutions**  
www.csmbakerysolutions.com



Laatste verandering op: 08.07.2019

## Vierkante koek

### ARTIKELNUMMERS

<b>Artikelnummer</b>	
CSM artikelnummer	<b>10156472</b>
<b>Bedrijfsnaam</b>	
CSM BENELUX BV	<b>Productcode</b>
	24104

### BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

<b>Benaming van het levensmiddel:</b>	Ongebakken getoerd gerezen deeg zonder vulling, diepgevroren.
---------------------------------------	---

### PRODUCTOMSCHRIJVING



Bakkerswaren

Vierkante koek van gerezen bladerdeeg.

### ALGEMENE INFORMATIE

<b>Fysische conditie:</b>	Deeg
<b>Land van herkomst:</b>	België

### GEBRUIKSINSTRUCTIES

<b>Werkinstructies</b>						
<b>Rijzen:</b>	<b>Tijd:</b>	90 min	<b>Temperatuur:</b>	32 °C	<b>R.H.:</b>	80 %
<b>Bakken (Heteluchtoven):</b>	<b>Tijd:</b>	18 min	<b>Temperatuur:</b>	180 - 200 °C		
<b>Bakken (Traditionele oven):</b>	<b>Tijd:</b>	18 min	<b>Temperatuur:</b>	200 - 220 °C		

### PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
<b>Gewicht totaal:</b>	50 g	47 - 53 g		
<b>Lengte</b>	75 mm	72 - 78 mm		
<b>Breedte</b>	75 mm	72 - 78 mm		
<b>Vorm:</b>	Vierkant			

### SENSORISCHE INFORMATIE

<b>Smaak</b>	Boterachtig	<b>Geur:</b>	Typisch
<b>Uiterlijk:</b>	Bevroren	<b>Kleur:</b>	Lichtgeel

### INGREDIËNTEDECLARATIE

TARWEBLOEM; Water; Palmvet; Raapzaadolie; Gist; Suiker; Zout; TARWEGLUTEN; Dextrose; Emulgator: Mono- en diclyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur, Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen, Calciumcarbonaat; Enzymen.
---

Artikelnummer: 10156472	Laatste verandering op: 08.07.2019
-------------------------	------------------------------------

## NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	1.428 kJ	(342 kcal)
Vetten:	19,2 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	9,0 g	
Koolhydraten:	33,4 g	
waarvan suikers (mono- en disachariden):	3,9 g	
Eiwitten:	8,0 g	
Zout (Na x 2,5):	1,012 g	

## ALLERGENENINFORMATIE

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
<b>Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
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	Neen	Ja
Kamut	Neen	Neen	Ja
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Neen	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)	Neen	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Amandel	Neen	Ja	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	Ja	Ja
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	0 PPM *	Neen	Ja
Lupine en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	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.			
<b>Mogelijke kruiscontaminatie</b>			
Kan sporen bevatten van: Ei, Melk / Lactose, Soja, Noten, Selderij, Sesam.			

## 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

<b>Artikelnummer:</b> 10156472	<b>Laatste verandering op:</b> 08.07.2019
--------------------------------	---

## HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

### Bewaarcondities

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

## VERPAKKINGSINFORMATIE

### Distributieeenheid

<b>Nettogewicht:</b> 9,500 kg	<b>Brutogewicht:</b> 9,874 kg	<b>Aantal stuks:</b> 190 ST
-------------------------------	-------------------------------	-----------------------------

### Primaire verpakking

<b>Beschrijving:</b> Zak	<b>Materiaal:</b> HDPE
--------------------------	------------------------

### Secundaire verpakking

<b>Beschrijving:</b> Doos	<b>Materiaal:</b> Golfkarton
---------------------------	------------------------------

<b>Beschrijving:</b> Tape	<b>Materiaal:</b> PP
---------------------------	----------------------

<b>Beschrijving:</b> Etiket	<b>Materiaal:</b> 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.