

PRODUCTINFORMATIEBLAD

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Laatste verandering op:	01.07.2019
EAN-Code	4017040015877 8030141013678 4017040015877 4017040015877
ITF 14 code:	04017040015877

B&B Profiterol Cake 12P SG**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
CSM artikelnummer	10193239
Bedrijfsnaam	Productcode
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040015877
CSM POLSKA SP. Z O.O.	501568
CSM BENELUX BV	60074
CSM ITALIA S.R.L.	1128
CSM GLOBAL	10193239
CSM AUSTRIA GMBH	4017040015877
CSM FRANCE SAS	60074
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	1587

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Taart met roomsoesjes, kersen- en slagroomvulling, cacaoglazuur en amandelschilfers, diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING

Bakkerwaren, Diepgevroren

Gebak van zanddeeg met kersenvulling, mini-roomsoesjes, vulling van slagroom, versierd met chocoladeglazuur en amandelschilfers, diepgevroren

ALGEMENE INFORMATIE

Fysische conditie: Diepgevroren
Land van herkomst: Duitsland

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Toepassing			
Ontdooien en opdienen			
Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	12 h	Temperatuur: 4 - 7 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	1.650 g	1.625 - 1.675 g	Gemiddelde van 10 stuks	
Gewicht Per portie:	138 g	108 - 168 g		
Diameter	253 mm	250 - 256 mm	Interne methode	

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Zuur, Zoet, Romig, Chocoladeachtig	Geur:	Chocoladeachtig
Uiterlijk:	Rond	Kleur:	Crèmekleur, Wijnrood, Goudgeel, Donkerbruin
Structuur:	Zacht, Romig		

Artikelnummer: 10193239	Laatste verandering op: 01.07.2019
-------------------------	------------------------------------

INGREDIËNTEDECLARATIE

Suiker; Profiterollen (16%) (ROOM; Water; HEEL EI VAN HENNEN MET VRIJE LOOP; Suiker; Maïszetmeel; Plantaardige oliën: Raapzaad, Kokosnoot, Zonnebloem; Gemodificeerd aardappelzetmeel; MAGERE MELKPOEDER; Stabilisator: Difosfaten, Carrageen, Natriumcarboxymethylcellulose; Rijsmiddel: Natriumcarbonaten, Natriumzuur pyrofosfaat; WEIPOEDER; Gedroogde glucosesiroop; Zout; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren; Geleermiddel: Calciumacetaat; Natuurlijk vanillearoma; Verdikkingsmiddel: Carrageen); ROOM (13%); Kersen (12%); TARWEBLOEM; Water; Plantaardige vetten: Palm, Kokos; Magere cacao-poeder (3,1%); Raapzaadolie; Gemodificeerd zetmeel; BOTER; Glucose-fructosestroop; AMANDELEN (0,7%); VOLLE MELKPOEDER; HEEL EI VAN HENNEN MET VRIJE LOOP; Glucose; Appel; Gedroogde glucosesiroop; WEIPOEDER (ZOET); MAGERE MELKPOEDER; Rode bes; Rundsgelatine; Rijsmiddel: Difosfaten, Natriumcarbonaten; Pruimen; Zout; Emulgator: Zonnebloemlecithine, Propyleenglycolesters van vetzuren, Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met melkzuur; LACTOSE; Glucosestroop; TARWEZETMEEL; Cacao-poeder; Framboos; Verdikkingsmiddel: Xanthaangom, Carrageen; Natuurlijk aroma; MELKEIWIT; Geconcentreerd citroensap; Geleermiddel: Pectinen; SOJABLOEM; Plantaardig extract: Kurkuma, Wortel, Paprika; Voedingszuur: Citroenzuur.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Energie:	1.266 kJ	(303 kcal)
Vetten:	16,1 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	7,8 g	
Koolhydraten:	35,3 g	
waarvan suikers (mono- en disachariden):	23,2 g	
Eiwitten:	3,4 g	
Zout (Na x 2,5):	0,276 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	Neen	Neen
Gerst	Neen	Neen	Neen
Haver	Neen	Ja	Ja
Spelt	Neen	Neen	Neen
Kamut	Neen	Neen	Neen
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Ja	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Amandel	Ja	Ja	Ja
Hazelnoten	Neen	Ja	Ja
Walnoten	Neen	Ja	Ja
Cashewnoten	Neen	Neen	Neen
Pecannoten	Neen	Ja	Ja
Paranoten	Neen	Neen	Neen
Pistachenoten	Neen	Ja	Ja
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	Neen	Neen
Zwavel-dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	1 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 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: Andere noten.

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

Artikelnummer: 10193239	Laatste verandering op: 01.07.2019
--------------------------------	---

DUURZAAMHEID

Type: Palmolie **Waarde:** 100 % **Supply chain model:** Segregation

Supply Chain Modell: Segregation. Bevat gecertificeerde duurzame palmolie. www.rspo.org.
RSPO Member ID: 4-0764-16-000-00; RSPO SCCS Certificate code: CU-RSPO SCC-846038

DIEET INFORMATIE

Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs: Neen
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
Totaal kiemgetal:	/ g	1 000 000				ASU L 00.00-88, DIN EN ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	1 000				ASU L 00.00-133/2, DIN ISO 21528-2
E. coli:	/ g	100				ASU L 00.00-132/2, DIN ISO 16649-2, ASU L 06.00-36, DIN 10110
Schimmels:	/ g	1 000				ASU L 01.00-37
Gisten:	/ g	1 000				ASU L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ASU L00.00-25, DIN 10198-7
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000				ASU L 00.00-55, DIN EN ISO 6888-1
Listeria monocytogenes:	/ g	100				ASU L 00.00-22/37 °C, DIN ISO 11290-2
Salmonella:	/25 g	Niet aantoonbaar				ASU L 00.00-20/20a, ISO 6579

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities

Houdbaarheid na productie: 545 dagen
Bewaartemperatuur: -18 °C
Opslagadvies: Na ontdooien niet opnieuw invriezen.

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid

Nettogewicht: 1,650 kg	Brutogewicht: 1,873 kg	Aantal stuks: 1 ST
Voorgesneden (Margarine): Ja	Aantal: 12	

Primaire verpakking

Beschrijving: Taart plaat	Materiaal: Golfkarton, PE
Beschrijving: Taart ring	Materiaal: Golfkarton
Beschrijving: Doos	Materiaal: Golfkarton
Beschrijving: Krimpfolie	Materiaal: OPP
Beschrijving: Etiket	Materiaal: Papier

Secundaire verpakking

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.