

PRODUCTINFORMATIEBLAD		
CSM Bakery Solutions www.csmbakerysolutions.com		Laatste verandering op: 22.01.2019
		EAN-Code 5413321600319
		5413321001291
B&B Wener Appeltaart 12P MB		

ARTIKELNUMMERS	
Artikelnummer	
CSM artikelnummer	10204959
Bedrijfsnaam	
CSM BENELUX BV	60031
CSM DEUTSCHLAND GMBH	5413321600319
CSM GLOBAL	10204959

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL	
Benaming van het levensmiddel: Zandgebak met appelvulling, bedekt met reepjes zanddeeg, geglaazuurd met gelei, diepgevroren	

PRODUCTOMSCHRIJVING	
	
Diepgevroren, Bakkerswaren	
Zandgebak met appelvulling, bedekt met reepjes zanddeeg, geglaazuurd met gelei	

ALGEMENE INFORMATIE	
Fysische conditie:	Diepgevroren
Land van herkomst:	Duitsland

GEBRUIKSINSTRUCTIES			
Toepassing			
Ontdooien en opdienen			
Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	12 h	Temperatuur: 4 - 7 °C
Ontdooien:	Tijd:	6 h	Temperatuur: 18 - 25 °C

PRODUCTAFMETINGEN				
	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	1.800 g	1.773 - 1.827 g	Gemiddelde van 10 stuks	12 punten
Gewicht Per portie:	150 g	130 - 170 g		
Diameter	255 mm	250 - 260 mm	Interne methode	

SENSORISCHE INFORMATIE			
Smaak	Appel, Kaneel	Geur:	Fruitig, Kaneel
Uiterlijk:	Rond	Kleur:	Goudgeel, Lichtbruin
Structuur:	Sappig, Compact		

INGREDIËTENDECLARATIE	
Appel (52%); TARWEBLOEM; Suiker; HEEL EI VAN HENNEN MET VRIJE LOOP; Rozijnen; Palmvet; Plantaardige oliën: Raapzaad, Katoenzaad; Gemodificeerd zetmeel; Glucosestroop; MAGERE MELKPOEDER; Kaneel; Zout; Rijsmiddel: Difosfaten (E 450), Natriumcarbonaten (E 500); TARWEZETMEEL; Zuurteregelaar: Natriumcitraten (E 331), Kaliumcitraten (E 332); Geleermiddel: Pectinen (E 440); Voedingszuur: Citroenzuur (E 330); Verdikkingsmiddel: Carrageen (E 407), Johannesbroodpitmeel (E 410); Verstevigingsmiddel: Calciumchloride (E 509).	

Artikelnummer:	10204959	Laatste verandering op:	22.01.2019
----------------	----------	-------------------------	------------

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	977 kJ	(232 kcal)
Vetten:	7,7 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	2,7 g	
Koolhydraten:	36,5 g	
waarvan suikers (mono- en disachariden):	22,8 g	
Eiwitten:	3,2 g	
Zout (Na x 2,5):	0,335 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	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	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	Ja	Ja
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 SO ₂ bedraagt.			
Mogelijke kruiscontaminatie			
Kan sporen bevatten van: Noten, Soja.			
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:	Palmolie	Waarde:	100 %	Supply chain model:	Mass balance
-------	----------	---------	-------	---------------------	--------------

DIET 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.	

Artikelnummer:	10204959	Laatste verandering op:	22.01.2019
----------------	----------	-------------------------	------------

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	100 000				ASU L 00.00-88, DIN EN ISO 4833
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 10198-1
Staphylococcus aureus:	/ g	100				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:	Bevoren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen.

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid								
Nettogewicht:		14,400 kg	Brutogewicht:		15,885 kg	Aantal stuks:		8 ST
Primaire verpakking								
Beschrijving:		Taart plaat	Materiaal:		Karton met PE-inliner			
Beschrijving:		Doos	Materiaal:		Golfkarton			
Beschrijving:		Etiket	Materiaal:		Papier			
Secundaire verpakking								
Beschrijving:		Doos	Materiaal:		Golfkarton			
Beschrijving:		Strepen	Materiaal:		PVC			
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.
--