

PRODUCTINFORMATIEBLAD

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Laatste verandering op:	22.01.2019
EAN-Code	5413321600944 5413321600944 5413321600944

B&B Appel Kruimeltaart 20P MB

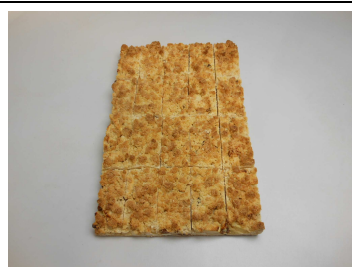
ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
CSM artikelnummer	10215788
Bedrijfsnaam	Productcode
CSM POLSKA SP. Z O.O.	501561
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	1584
CSM BENELUX BV	60094
CSM DEUTSCHLAND GMBH	5413321600944
CSM GLOBAL	10215788
CSM FRANCE SAS	60094

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Kruimeldeeg met appelvulling, bedekt met crumbles, diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING



Diepgevroren, Bakkerswaren

Kruimeldeeg met appelvulling, bedekt met crumbles

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	2.800 g	2.758 - 2.842 g	Gemiddelde van 10 stuks	
Gewicht Per portie:	140 g	110 - 170 g		
Hoogte	42 mm	37 - 47 mm	Interne methode	
Lengte	400 mm	395 - 405 mm	Interne methode	
Breedte	250 mm	245 - 255 mm	Interne methode	

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Vers, Zuur, Licht naar appel, Licht boterig	Geur:	Vers, Licht naar appel, Licht boterig
Uiterlijk:	Sappig, Rechthoekig	Kleur:	Goudgeel
Structuur:	Sappig, Krokant		

INGREDIËNTEDECLARATIE

Appels (54%); TARWEBLOEM; Suiker; BOTER; Gemodificeerd zetmeel; HEEL EI VAN HENNEN MET VRIJE LOOP; Rozijnen; Fructose; Palmvet; Plantaardige oliën: Raapzaad, Katoenzaad; MAGERE MELKPOEDER; Voedingszuur: Citroenzuur (E 330); Verdikkingsmiddel: Johannesbroodpitmeel (E 410), Xanthaangom (E 415); Aroma; Zout; Rijsmiddel: Difosfaten (E 450), Natriumcarbonaten (E 500); TARWEZETMEEL; Kaneel.

Artikelnummer: 10215788	Laatste verandering op: 22.01.2019
-------------------------	------------------------------------

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	1.003 kJ	(239 kcal)
Vetten:	8,2 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	4,9 g	
Koolhydraten:	36,5 g	
waarvan suikers (mono- en disachariden):	20,2 g	
Eiwitten:	3,1 g	
Zout (Na x 2,5):	0,184 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
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: 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

DIEET 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: 10215788	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:	Bevroren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen.

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid				
Nettogewicht:	5,600 kg	Brutogewicht:	6,274 kg	Aantal stuks: 2 ST
Primaire verpakking				
Beschrijving:	Cake plaat	Materiaal:	Golfkarton	
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton	
Beschrijving:	Krimpfolie	Materiaal:	Polyolefine	
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.
--