

PRODUCTINFORMATIEBLAD

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Laatste verandering op:	30.04.2019
EAN-Code	5413321291029 5413321291029 5413321291029

B&B RTB Muffin BananaToffee MB

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
CSM artikelnummer	10220663
Bedrijfsnaam	
CSM BENELUX BV	29102
CSM GLOBAL	10220663
CSM DEUTSCHLAND GMBH	5413321291029
CSM FRANCE SAS	29102

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Muffin met bananensmaak en kleine stukken fudge, voorgebakken, diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING



95% gebakken muffin met toffee- en banaansmaak

ALGEMENE INFORMATIE

Fysische conditie: Bevroren
Land van herkomst: Engeland

GEBRUIKSIINSTRUCTIES

Toepassing
Ontdooien en opdienen
> 90 min. @ 25°C
Toepassing
Ontdooien en bakken
90 min. @ 25°C & 8 min. @ 180°C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	125 g	119 - 131 g		
Hoogte	75 mm	70 - 80 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Banaan, Toffee	Geur:	Banaan, Zoet, Karamel
Uiterlijk:	Koepelvormig	Kleur:	Goudbruin
Structuur:	Gelijkmatig kruim		

INGREDIËNDECLARATIE

TARWEBLOEM (TARWEBLOEM; Calciumcarbonaat; Nicotinezuur; Ijzer; Thiamine); Suiker; Raapzaadolie; Water; Kleine stukken fudge (Suiker; GEZOETE GECONDENSEERDE MELK (MELK, SUIKER); Glucosestroop; Palmvet; KARNEMELK; Emulgator: Glycerol monostearaat; Bevochtigingsmiddel: Glycerine; Zout); EIPOEDER; MAGERE MELKPOEDER; TARWEZETMEEL; Rijsmiddel: Natriumcarbonaat, Difosfaten, Calciumfosfaten; Palmvet; Gemodificeerd maïszetmeel; Emulgator: Natriumstearoyl-2-lactylaal, Mono- en diglyceriden van vetzuren; Aroma; Dextrose; Zout; Verdikkingsmiddel: Xanthaangom; Kleurstof: Annatto.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Energie:	1.762 kJ (421 kcal)
Vetten:	22,0 g
waarvan verzadigde vetzuren:	3,8 g
Koolhydraten:	50,9 g
waarvan suikers (mono- en disachariden):	29,4 g
Eiwitten:	4,3 g
Zout (Na x 2,5):	0,473 g

Artikelnummer: 10220663 Laatste verandering op: 30.04.2019

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	Neen
Gerst	Neen	Ja	Ja
Haver	Neen	Ja	Ja
Spelt	Neen	Ja	Ja
Kamut	Neen	Ja	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	Neen	Neen
Macademianoten	Neen	Neen	Neen
Selderij en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	2 PPM *	Ja	Ja
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.			

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

Supply Chain Model: Mass Balance. Draagt bij aan de productie van gecertificeerde duurzame palmolie. www.rspo.org.
RSPO Member ID: 4-0764-16-000-00; RSPO SCCS Certificate code: CU-RSPO SCC-816623

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: 10220663	Laatste verandering op: 30.04.2019
-------------------------	------------------------------------

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	5 000				UKAS Accredited Method, PCA, ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	100				UKAS Accredited Method, ISO 21528-2, VRBD agar
E. coli:	/ g	10				UKAS Accredited Method, ISO 16649-2, TBX Agar, Random Sample taken from the line weekly with the view of testing all product groups annually
Schimmels:	/ g	1 000				UKAS Accredited Method, ISO 21527-1, Random Sample taken from the line weekly with the view of testing all product groups annually
Gisten:	/ g	1 000				UKAS Accredited Method, ISO 21527-1, Random Sample taken from the line weekly with the view of testing all product groups annually
Salmonella:	/25 g	Afwezig				UKAS Accredited Method, ISO 6579:2002, Random Sample taken from the line weekly with the view of testing all product groups annually
Listeria monocytogenes:	/25 g	Afwezig				UKAS Accredited Method, ISO 11290-2, Random Sample taken from the line weekly with the view of testing all product groups annually

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	364 dagen
Bewaartemperatuur:	< -18 °C
Opslagadvies:	Bevroren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen.

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid					
Nettogewicht:	3,000 kg	Brutogewicht:	3,648 kg	Aantal stuks:	24 ST
Primaire verpakking					
Beschrijving:	Beker	Materiaal:	Papier		
Beschrijving:	Tray	Materiaal:	Golfkarton		
Beschrijving:	Tray	Materiaal:	Papier		
Beschrijving:	Krimpfolie	Materiaal:	Polyolefine		
Secundaire verpakking					
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier		
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	PP		

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.
--