

PRODUCTINFORMATIEBLAD

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Laatste verandering op:	29.04.2019
EAN-Code	4017040023148
	4017040023148
	4017040023148
	4017040023148
	4017040023148

B&B Kokos choco cake 12P

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer

CSM artikelnummer **10225534**

Bedrijfsnaam

Productcode

CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040023148
CSM AUSTRIA GMBH	4017040023148
CSM POLSKA SP. Z O.O.	501575
CSM BENELUX BV	02314
CSM FRANCE SAS	12314
CSM GLOBAL	10225534

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Geglazuurde cacaocake met kokosvulling, pecannoten en kokoschilfers, diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING



Bakkerswaren, Diepgevroren

Cacaocake met kokosvulling, bedekt met cacaoglazuur, gedecoreerd met pecannoten en kokoschilfers. Voorgesneden in 12 porties.

ALGEMENE INFORMATIE

Fysische conditie:	Diepgevroren
Land van herkomst:	Duitsland

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Toepassing

Ontdooien en opdienen

Werkinstructies

Ontdooien:	Tijd:	15 h	Temperatuur:	0 - 4 °C
-------------------	--------------	------	---------------------	----------

Artikelnummer:	10225534	Laatste verandering op:	29.04.2019
----------------	----------	-------------------------	------------

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht totaal:	1.600 g	1.576 - 1.624 g	Gemiddelde van 10 stuks	
Gewicht Per portie:	133 g	113 - 153 g		
Hoogte	63 mm	58 - 68 mm		
Diameter	262 mm	259 - 265 mm	Interne methode	

SENSORISCHE INFORMATIE

Totaal product			
Smaak	Chocoladeachtig, Kokosnoot, Zoet	Geur:	Chocoladeachtig, Kokosnoot
Uiterlijk:	Rond	Kleur:	Donkerbruin
Structuur:	Zacht, Vochtig		
Sponge			
Smaak	Chocoladeachtig	Kleur:	Donkerbruin
Vulling			
Smaak	Kokosnoot	Kleur:	Wit, Crèmekleur

INGREDIËTENDECLARATIE

Suiker; Water; TARWEBLOEM; Gedroogde kokosnoot (11%); Raapzaadolie; HEEL EI VAN HENNEN MET VRIJE LOOP; Magere cacaopoeder (5,3%); ROOM; Palmvet; Gemodificeerd zetmeel; PECANNOTEN (1,2%); Kokosvlokken (0,9%); WEIPOEDER (ZOET); VOLLE MELKPOEDER; Rijsmiddel: Natriumcarbonaat, Difosfaten; Dextrose; Emulgator: Zonnebloemlecithine, Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met melkzuur; Glucosestroop; MELKEIWIT; Stabilisator: Carrageen, Calciumsulfaat; Zout; Verdikkingsmiddel: Natriumalginaat.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product			
Energie:	1.651 kJ	(396 kcal)	
Vetten:	22,4 g		
waarvan verzadigde vetzuren:	9,9 g		
Koolhydraten:	42,0 g		
waarvan suikers (mono- en disachariden):	29,4 g		
Eiwitten:	4,9 g		
Zout (Na x 2,5):	0,089 g		

Artikelnummer:	10225534	Laatste verandering op:	29.04.2019
----------------	----------	-------------------------	------------

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	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	Ja	Ja	Ja
Amandel	Neen	Ja	Ja
Hazelnoten	Neen	Ja	Ja
Walnoten	Neen	Ja	Ja
Cashewnoten	Neen	Neen	Neen
Pecannoten	Ja	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	7 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, 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
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-846038					
Type:	Palmpit	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-846038					

DIEET 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:	10225534	Laatste verandering op:	29.04.2019
----------------	----------	-------------------------	------------

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:		1,600 kg	Brutogewicht:		1,834 kg	Aantal stuks:		1 ST	
Primaire verpakking									
Beschrijving:		Taart plaat		Materiaal:		Golfkarton, PE			
Beschrijving:		Taart plaat		Materiaal:		Golfkarton			
Beschrijving:		Taart ring		Materiaal:		Golfkarton			
Beschrijving:		Doos		Materiaal:		Golfkarton			
Beschrijving:		Krimpfolie		Materiaal:		Polyolefine			
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.
--