

PRODUCTINFORMATIEBLAD		
CSM Bakery Solutions www.csmbakerysolutions.com		Laatste verandering op: 02.01.2019
		EAN-Code 5413321235856
Butter puff pastry block 4x 2,5 kg		

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
CSM artikelnummer	10229961
Bedrijfsnaam	Productcode
CSM BENELUX BV	23585

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel:	Ongebakken bladerdeeg zonder vulling, diepgevroren.
---------------------------------------	---

PRODUCTOMSCHRIJVING

	Bakkerijproduct voor alle consumenten (voor uitzonderingen, zie ingrediënten- en allergenenlijst).
---	---

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	België
---------------------------	--------

GEBRUIKSISTRUCTIES

Algemeen advies			
Haal voor de verwerking de deegstukken uit de doos, leg ze uit elkaar, maar laat ze in de plastic verpakking op een koele plaats ontdooien voor 24u. De avond van te voren uit de vriezer halen. Verwerkingstemperatuur 4°C.			
Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	1.440 min	Temperatuur: 4 °C
Opmerkingen	In de koelkast		

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	2.500 g	2.380 - 2.630 g		
Hoogte	25 mm	23 - 27 mm		
Lengte	375 mm	370 - 380 mm		
Breedte	275 mm	270 - 280 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Boterachtig	Geur:	Botergeur
Uiterlijk:	Bevroren	Kleur:	Crèmekleur

INGREDIËNTEDECLARATIE

TARWEBLOEM; BOTER(31%); Water; Gejodeerd zout (Zout; Kaliumjodide); Kleuren: Carotenen (E 160a).
--

Artikelnummer:	10229961	Laatste verandering op:	02.01.2019
----------------	----------	-------------------------	------------

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product			
Energie:	1.587 kJ	(381 kcal)	
Vetten:	26,1 g		
waarvan verzadigde vetzuren:	18,2 g		
Koolhydraten:	29,7 g		
waarvan suikers (mono- en disachariden):	0,8 g		
Eiwitten:	6,3 g		
Zout (Na x 2,5):	0,810 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	Ja	Ja
Gerst	Neen	Ja	Ja
Haver	Neen	Ja	Ja
Spelt	Neen	Neen	Ja
Kamut	Neen	Neen	Ja
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
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	Neen	Ja
Walnoten	Neen	Neen	Neen
Cashewnoten	Neen	Neen	Neen
Pecannoten	Neen	Neen	Ja
Paranoten	Neen	Neen	Neen
Pistachenoten	Neen	Neen	Neen
Macademianoten	Neen	Neen	Neen
Selderij en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Zwavedioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	0 PPM *	Neen	Ja
Lupine en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
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 SO2 bedraagt.			
Mogelijke kruiscontaminatie			
Kan sporen bevatten van: Ei, Soja, Noten, Selderij, Sesam.			

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
De geschiktheid voor vegetarisme/veganisme is gebaseerd op ingrediënten, met eventuele kruiscontaminatie tijdens de productie is geen rekening gehouden.	

Artikelnummer:	10229961	Laatste verandering op:	02.01.2019
----------------	----------	-------------------------	------------

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	10 000 000				SP-VG M 008
E. coli:	/ g	1 000				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
Schimmels:	/ g	10 000				ISO 7954
Gisten:	/ g	100 000				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	10 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	10 000				ISO 6888-2
Salmonella:	/25 g	Afwezig				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	270 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid								
Nettogewicht:		10,000 kg	Brutogewicht:		10,322 kg	Aantal stuks:		4 ST
Primaire verpakking								
Beschrijving:		Folie	Materiaal:		LDPE			
Secundaire verpakking								
Beschrijving:		Doos	Materiaal:		Golfkarton			
Beschrijving:		Tape	Materiaal:		PP			
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 databaseersysteem. 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.
