

PRODUCTINFORMATIEBLAD			
CSM Bakery Solutions www.csmbakerysolutions.com		Laatste verandering op:	09.05.2019
		EAN-Code	5413321293399 5413321293399 5413321293399 5413321293399 5413321293399 5413321293399
MILKA® Muffin filled 110g			

ARTIKELNUMMERS	
Artikelnummer	
CSM artikelnummer	10236496
Bedrijfsnaam	Productcode
CSM BENELUX BV	29339
CSM DEUTSCHLAND GMBH	5413321293399
CSM FRANCE SAS	29339
CSM GLOBAL	10236496
CSM AUSTRIA GMBH	5413321293399
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	29339
CSM POLSKA SP. Z O.O.	501182
CSM MAGYARORSZÁG KFT.	7141205

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL	
Benaming van het levensmiddel:	Muffin met Milka®-Alpenmelk chocolade, diepgevroren.

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

ALGEMENE INFORMATIE	
Land van herkomst:	België

GEBRUIKSINSTRUCTIES			
Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	90 - 120 min	Temperatuur: 20 - 23 °C

PRODUCTAFMETINGEN				
	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	110 g			
Hoogte	75 mm	68 - 82 mm		
Diameter	80 mm	75 - 85 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE			
Smaak	Typisch	Geur:	Typisch
Uiterlijk:	Typisch	Kleur:	Bruin
Structuur:	Typisch		
Smaak	Chocolade	Geur:	Chocolade
		Kleur:	Goudbruin
Smaak	Zoet		

Artikelnummer:	10236496	Laatste verandering op:	09.05.2019
-----------------------	----------	--------------------------------	------------

INGREDIËNTEDECLARATIE

TARWEBLOEM; Water; Suiker; Plantaardige oliën (Zonnebloem, Raapzaad); Milka® - Alpenmelkchocolade(7.3%) (Suiker; Cacaoboter; MAGERE MELKPOEDER; Cacao massa; ZOETE WEIPOEDER (MELK); MELKVET; GEKLAARDE BOTER (MELK); HAZELNOOTPASTA; Emulgator (SOJALECITHINE, Polyglycerol-polyricinoleaat); Vanilline; Aroma); MELK-CACAOCRÈME(6.4%) (Suiker; MAGERE MELKPOEDER; Plantaardige oliën (Zonnebloem, Raapzaad); BOTEROLIE (MELK); Cacao massa; Magere cacaopoeder; Emulgator (SOJALECITHINE)); Milka® chocoladestukjes(5.1%) (Suiker; VOLLE MELKPOEDER; Cacao massa; Cacaoboter; WEIPOEDER (MELK); Emulgator (SOJALECITHINE); Vanilline); TARWEZETMEEL; Rijsmiddel (Difosfaten, Natriumcarbonaat, Calciumfosfaten, Glucono-delta-lacton); Gemodificeerd maïszetmeel; Voorverstijfelde rijstebloem; MELKEIWIT; ZOETE WEIPOEDER (MELK); EIPOEDER; Emulgator (Natriumstearoyl-2-lactylaal); Zout; Aroma.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Energie:	1.637 kJ	(391 kcal)
Vetten:	20,4 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	4,6 g	
Koolhydraten:	46,6 g	
waarvan suikers (mono- en disachariden):	27,5 g	
Eiwitten:	4,8 g	
Zout (Na x 2,5):	0,721 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	Ja
Gerst	Neen	Neen	Ja
Haver	Neen	Neen	Ja
Spelt	Neen	Neen	Ja
Kamut	Neen	Neen	Ja
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Ja	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	Ja	Ja	Ja
Walnoten	Neen	Neen	Neen
Cashewnoten	Neen	Neen	Neen
Pecannoten	Neen	Neen	Neen
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	Ja	Ja
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Zwavedioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	1 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: Sesam, Andere noten, Mosterd, Selderij.			

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: Geen PO/PK **Waarde:** **Supply chain model:**

Artikelnummer:	10236496	Laatste verandering op:	09.05.2019
-----------------------	----------	--------------------------------	------------

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.

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Schimmels:	/ g	500				AFNOR 3M 01/13-07/14
Gisten:	/ g	500				
Bacillus cereus:	/ g	3 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	3 000				AFNOR 3M 01/9-04/03
Salmonella:	/25 g	Afwezig				AFNOR BRD 07/11-12/05 short protocol
Listeria monocytogenes:	/25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities

Houdbaarheid na productie: 365 dagen
 Bewaar temperatuur: < -18 °C
 Opslagadvies: Na ontdooien niet opnieuw invriezen.

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid								
Nettogewicht:		3,960 kg	Brutogewicht:		4,885 kg	Aantal stuks:		36 ST
Primaire verpakking								
Beschrijving:		Beker	Materiaal:		Papier			
Beschrijving:		Tray	Materiaal:		Golfkarton			
Beschrijving:		Blad	Materiaal:		Golfkarton			
Beschrijving:		Folie	Materiaal:		OPP			
Secundaire verpakking								
Beschrijving:		Lijm	Materiaal:		Papier			
Beschrijving:		Etiket	Materiaal:		Papier			
Beschrijving:		Doos	Materiaal:		Golfkarton			
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.