

**PRODUCTINFORMATIEBLAD****CSM Ingredients**  
www.csmingredients.com

Laatste verandering op: 07.02.2022

**Volufresh Luxe PO SG****ARTIKELNUMMERS**

<b>Artikelnummer</b>	
CSM artikelnummer	<b>10260489</b>
<b>Bedrijfsnaam</b>	<b>Productcode</b>
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040042255
CSM BENELUX BV	04225
<b>Overig</b>	
EAN-Code	4017040042255
GN-code (EU)	2106909849

**BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL**

<b>Benaming van het levensmiddel:</b>	Bereidingsmiddel voor fijne bakkerijproducten
---------------------------------------	---

**PRODUCTOMSCHRIJVING**

Deegverbeteraar op basis van vet, gebruikt voor gistdeeg in fijne bakkerij producten
--

**ALGEMENE INFORMATIE**

<b>Land van herkomst:</b>	Duitsland
---------------------------	-----------

**GBRUIKSIJNSTRUCTIES**

<b>Toepassing</b>	
Optimale gebruikstemperatuur: 20 - 25 °C	
<b>Werkinstructies</b>	
<b>Dosering:</b>	5 - 10 % op bloem/meel
<b>Opmerkingen</b>	Voor taarten (cakes)
<b>Dosering:</b>	10 - 15 % op bloem/meel
<b>Opmerkingen</b>	voor sandwiches en viennoiserie
<b>Dosering:</b>	2 - 10 % op bloem/meel

**SENSORISCHE INFORMATIE**

<b>Smaak:</b> Zoet	<b>Geur:</b> Boterachtig
<b>Uiterlijk:</b> Pasteus	<b>Kleur:</b> Geel
<b>Structuur:</b> stevig	

**INGREDIËNTEDECLARATIE**

Palmvet; Suiker; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren; WEIpoeder (zoet); MAGERE MELKPOEDER; Raapzaadolie; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; TARWEbloem; Natuurlijk aroma; Enzymen: Maltogene Exo-a-amylase, Alfa-amylase, Hemicellulase; Kleurstof: Caroteen; Stikstof.
--

**NUTRITIONELE INFORMATIE**

<b>Per 100 gram product</b>		
<b>Energie:</b>	3.025 kJ	(732 kcal)
<b>Vetten:</b>	67,1 g	
<b>waarvan verzadigde vetzuren:</b>	37,2 g	
<b>Koolhydraten:</b>	30,7 g	
<b>waarvan suikers:</b>	30,6 g	
<b>Eiwitten:</b>	1,0 g	
<b>Zout (Na x 2,5):</b>	0,1111 g	

# Volufresh Luxe PO SG

Artikelnummer: 10260489      Laatste verandering op: 07.02.2022

## ALLERGENENINFORMATIE

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
<b>Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Granen die gluten bevatten en afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Tarwe	Ja	Ja	Ja
Rogge	Neen	Neen	Neen
Gerst	Neen	Ja	Ja
Haver	Neen	Ja	Ja
Spelt	Neen	Neen	Neen
Khorasantarwe	Neen	Neen	Neen
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Ja	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Amandel	Neen	Neen	Neen
Hazelnoten	Neen	Neen	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	Neen	Neen
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Zwaveloxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	2 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 zwaveloxide en sulfieten alleen gedeclareerd te worden indien de concentratie meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO2 bedraagt.			
<b>Mogelijke kruiscontaminatie</b>			
Kan sporen bevatten van: Ei.			
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.

## DUURZAAMHEID

Type: Palmolie      Waarde: 100 %      Supply chain model: Segregation

Supply Chain Modell: Segregation. Bevat gecertificeerde duurzame palmolie. [www.rspo.org](http://www.rspo.org).  
RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831156

## DIET INFORMATIE

Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs: Ja  
Geschikt voor veganisten: Neen

# Volufresh Luxe PO SG

Artikelnummer: 10260489	Laatste verandering op: 07.02.2022
-------------------------	------------------------------------

## MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	10 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
Enterobacteriaceae:	/ g	1 000				DIN EN ISO 21528-1/2:2017-09, DIN EN ISO 21528-1/2:2009-12, ASU §64 LFGB L05.00-5:1990-06
Schimmels:	/ g	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Gisten:	/ g	1 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Staphylococcus aureus:	/ g	100				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12, ASU L00.00-55:2004-12, AFNOR 3M-01/09-04/03:2007-03
Salmonella:	/ 25 g	Niet aantoonbaar				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

## HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	273 dagen
Bewaartemperatuur:	16 - 20 °C
Opslagadvies:	Koel en droog bewaren.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	16 - 20 °C

## VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	7,5 kg	Brutogewicht:	7,885 kg
Primaire verpakking			
Beschrijving:	Flexible film	Materiaal:	HDPE
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton

## WETTELIJKE INFORMATIE

Alle producten zijn conform de Europese en nationale voedselwetgeving.

## VERKLARING

Dit document komt voort uit een gevalideerd QA/ERP databeheersysteem. 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.