

PRODUCTINFORMATIEBLAD

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Laatste verandering op: 09.05.2023

Magic Glaze 12 x 1Ltr

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer

CSM artikelnummer **10261260**

Overig

EAN-Code 8030141051885
GN-code (EU) 2106909260

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Plantaardig glazuur, ongezoet, voor gebruik in bakkerij- en banketbakkersproducten

PRODUCTOMSCHRIJVING

Plantaardig glazuur, ongezoet, voor gebruik in bakkerij- en banketbakkersproducten. Voor professioneel gebruik. UHT product.

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Toepassing

Klaar voor gebruik
Breng voor het bakken aan met een borstel of spray op het product.

SENSORISCHE INFORMATIE

| | | | |
|-------------------|---|---------------|---|
| Smaak: | Karakteristiek, Zonder bijsmaken, Typisch | Geur: | Typisch, Vrij van afwijkende geuren, Karakteristiek |
| Uiterlijk: | Typisch, Taai vloeibaar | Kleur: | Typisch |
| Structuur: | Typisch | | |

FORMULERING

| Ingredient | E-nummer | %* |
|-------------------|----------|-----|
| Water | | 85 |
| Erwteneiwit | | 10 |
| Plantaardige olie | | 4 |
| Zonnebloem | | 4 |
| Dextrose | | < 1 |
| Maltodextrine | | < 1 |
| Zetmeel | | < 1 |

* Afgeronde waarden. De afronding is als volgt: > 10 %: Afgerond op 5 % (12,4 %: 10 % en 12,5 %: 15 %)
> 1 % - < 10 %: Afgerond op 1 % (2,4 %: 2 % en 2,5 %: 3 %)
< 1 %: < 1 %

INGREDIËNTEDECLARATIE

Water; Erwteneiwit; Plantaardige olie: Zonnebloem; Dextrose; Maltodextrine; Zetmeel.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

| | | |
|--|---------|----------|
| Energie: | 316 kJ | (76 kca) |
| Vetten: | 4,5 g | |
| waarvan verzadigde vetzuren: | 0,6 g | |
| waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren: | 1,2 g | |
| waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren: | 2,6 g | |
| Koolhydraten: | 0,9 g | |
| waarvan suikers: | 0,4 g | |
| Vezels: | 0,1 g | |
| Eiwitten: | 7,8 g | |
| Zout (Na x 2,5): | 0,248 g | |

Magic Glaze 12 x 1Ltr

Artikelnummer: 10261260 Laatste verandering op: 09.05.2023

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

| | |
|--|----------|
| Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren: | 0,0 g |
| Vetten waarvan dierlijke transvetzuren: | 0,0 g |
| Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren: | 0,0 g |
| Zout (NaCl): | 248,3 mg |
| Mineralen - Natrium: | 99,3 mg |
| Mineralen - Kalium: | 36,7 mg |
| Water: | 86,3 g |

ALLERGENENINFORMATIE

| Allergeen | Aanwezig | | |
|--|----------|---------------|---------|
| | product | productielijn | fabriek |
| Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011) | | | |
| Granen die gluten bevatten en afgeleide producten | Neen | Neen | Neen |
| Tarwe | Neen | Neen | Neen |
| Rogge | Neen | Neen | Neen |
| Gerst | Neen | Neen | Neen |
| Haver | Neen | Neen | Neen |
| 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 | Neen |
| Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen) | Neen | Ja | Ja |
| Noten en daarvan afgeleide producten | Neen | Neen | Neen |
| Amandel | Neen | Neen | Neen |
| Hazelnoten | Neen | Neen | Neen |
| 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 | Neen | Neen |
| 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 | 0 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.

Mogelijke kruiscontaminatie

Kan sporen bevatten van: MELK / LACTOSE.

Op basis van de risicoanalyse en het risicobeheer van de fabriek zijn de allergenen opgesomd in de 'Mogelijke kruiscontaminatie'-clausule de enige relevante allergenen voor het risico op kruisbesmetting. De allergenen die op de productielijn en in de fabriek aanwezig zijn, worden alleen ter informatie gegeven en vormen niet noodzakelijkerwijs een risico op kruisbesmetting.

DIET INFORMATIE

| | | | |
|--|---------------------|---|------|
| Halal: | Ja - gecertificeerd | Geschikt voor glutenvrij dieet | Ja |
| Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs: | Ja | Geschikt voor personen met een lactose-intolerantie: | Ja |
| Geschikt voor lactovegetariërs: | Ja | Geschikt voor personen met een koemelkeiwitallergie: | Neen |
| Geschikt voor ovo-vegetariërs: | Ja | | |
| Geschikt voor veganisten: | Ja | | |

De geschiktheid voor veganisme is gebaseerd op zorgvuldig geselecteerde ingrediënten en er wordt rekening gehouden met de best mogelijke productiemethoden om het risico op kruisbesmetting tot een minimum te beperken.

FYSISCHE INFORMATIE

| | Doel | Interval | Standaardwaarde | Methode/opmerkingen |
|---------------|-----------|----------|-----------------|---------------------|
| Overig | | | | |
| Densiteit: | 1.022 g/l | | | |

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

| | Eenheid | M | m | n | c: > m | Methode/opmerkingen |
|-------------------|---------|---|---|---|--------|---------------------|
| Totaal kiemgetal: | / g | 0 | | | | |

Magic Glaze 12 x 1Ltr

Artikelnummer: 10261260 Laatste verandering op: 09.05.2023

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities

Houdbaarheid na productie: 278 dagen
 Bewaartemperatuur: 2 - 20 °C

Opmerkingen Na opening, gekoeld houden en binnen 3 dagen verwerken.

Transportcondities

Transporttemperatuur 2 - 10 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid

Nettogewicht: 12,264 kg Brutoweight: 12,768 kg Aantal stuks: 12 ST

Pallet

Pallettype: Pallet 1200 x 800
 DE per laag: 10 ST Lagen: 8 ST DE per pallet: 80 ST
 Nettogewicht: 981,12 kg Brutoweight: 1.042,94 kg Totale pallethoogte: 1.550 mm

Primaire verpakking

Beschrijving: Tetra Brick Materiaal: Papier, PE, Aluminium
 Hoeveelheid: 12,0000 PC
 Gewicht: 27 g
 Lengte: 245 mm
 Breedte: 322 mm

Codering

Naam: Ja Vervaldatum: DD/MM/JJJJ Lotcode: LJDDD
 EAN: Ja Leverancier: Ja Materiaalcode: Ja

Secundaire verpakking

Beschrijving: Doos Materiaal: Golfkarton
 Hoeveelheid: 1,0000 PC
 Gewicht: 180 g
 Lengte (buitenzijde): 403 mm
 Breedte (buitenzijde): 205 mm
 Hoogte (buitenzijde): 175 mm

Beschrijving: Lijm Materiaal: Polyolefine
 Hoeveelheid: 0,0042 KG
 Gewicht: 25 kg
 Kleur: Witachtig

Codering

Naam: Ja Vervaldatum: DD/MM/JJJJ Lotcode: LJDDD
 EAN: Ja Leverancier: Ja Materiaalcode: Ja

Tertiaire verpakking

Beschrijving: Pallet Materiaal: Hout
 Hoeveelheid: 1,0000 PC
 Gewicht: 25.000 g
 Lengte: 1.200 mm
 Breedte: 800 mm
 Hoogte: 144 mm

Beschrijving: Blad Materiaal: Golfkarton
 Hoeveelheid: 1,0000 PC
 Gewicht: 360 g
 Lengte: 800 mm
 Breedte: 1.200 mm

Beschrijving: Blad Materiaal: Golfkarton
 Hoeveelheid: 1,0000 PC
 Gewicht: 305 g
 Lengte: 1.150 mm
 Breedte: 700 mm

Beschrijving: Folie (stretch) Materiaal: LDPE
 Hoeveelheid: 0,2064 KG
 Kleur: Transparant
 Breedte: 500 mm

Beschrijving: Etiket Materiaal: Papier
 Hoeveelheid: 3,0000 PC
 Gewicht: 2,85 g
 Kleur: Wit
 Breedte: 130 mm
 Hoogte: 210 mm

Codering

Naam: Ja Vervaldatum: DD/MM/JJJJ Lotcode: LJDDD
 EAN: Ja Leverancier: Ja Materiaalcode: Ja

Magic Glaze 12 x 1Ltr

Artikelnummer: 10261260 Laatste verandering op: 09.05.2023

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Microbiologische gevaren - specifiek controlesysteem

Voedselveiligheid / HACCP: Aseptische verpakking, Sterilisatie

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem

| | Aanwezig | Maas | Opmerkingen |
|---------------------------|----------|---------------------------------------|-------------|
| Zeven: | Neen | | |
| Filters: | Ja | | |
| Metaaldetectie: Ferro: | Neen | Diameter van het controle-instrument: | |
| Non ferro: | | Diameter van het controle-instrument: | |
| Roestvrijstaal: | | Diameter van het controle-instrument: | |
| Röntgenstraal | Neen | | |
| Visuele inspectie: | Neen | | |

Procesomschrijving

Aseptische verpakking, Sterilisatie

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer

| Type | Nummer | Opmerkingen |
|--------------|------------|-------------|
| GN-code (EU) | 2106909260 | |

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.

Laatste verandering op: 09.05.2023
Verandering: Fysische Informatie