

**PRODUCTINFORMATIEBLAD****CSM Bakery Solutions**  
www.csmbakerysolutions.comLaatste verandering op: 30.01.2019  
EAN-Code 5413321208249**BISCUIT 4X5 KG****ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
CSM artikelnummer	<b>10058147</b>
Bedrijfsnaam	
Productcode	
CSM FRANCE SAS	10480
CSM BENELUX BV	20824
CSM DEUTSCHLAND GMBH	5413321208249

**BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL**

<b>Benaming van het levensmiddel:</b>	Bakmix voor rolbeslag
---------------------------------------	-----------------------

**PRODUCTOMSCHRIJVING**

Bakmix voor rolbeslag
-----------------------

**ALGEMENE INFORMATIE**

<b>Land van herkomst:</b>	Frankrijk	<b>Continent van herkomst:</b>	Europa (EU)
---------------------------	-----------	--------------------------------	-------------

**GEBRUIKSINSTRUCTIES**

Werkinstructies	
<b>Dosering:</b>	100 %

**SENSORISCHE INFORMATIE**

<b>Smaak:</b>	Zoet, Bloem	<b>Geur:</b>	Vanille
<b>Uiterlijk:</b>	Poeder	<b>Kleur:</b>	Gebroken wit
<b>Structuur:</b>	Fijn, Vloeibaar, Poeder		

**INGREDIËNTEDECLARATIE**

Suiker; TARWEZETMEEL; TARWEBLOEM; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met melkzuur, Mono- en diglyceriden van vetzuren, Natrium-, kalium- en calciumzouten van vetzuren, Calciumstearoyl-2-lactylaate, Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteeazuur, Propyleenglycolesters van vetzuren; Maltodextrine; MAGERE MELKPOEDER; Rijsmiddel: Glucono-delta-lacton, Natriumcarbonaat; Stabilisator: Difosfaten; Antiklontermiddel: Natriumfosfaten, Kleuren: Caroteen; Aroma.
---

**NUTRITIONELE INFORMATIE**

Per 100 gram product	
<b>Energie:</b>	1.632 kJ (385 kcal)
<b>Vetten:</b>	3,3 g
<b>waarvan verzadigde vetzuren:</b>	3,0 g
<b>waarvan mufa:</b>	0,1 g
<b>waarvan pufa:</b>	0,1 g
<b>Koolhydraten:</b>	85,2 g
<b>waarvan suikers (mono- en disachariden):</b>	44,1 g
<b>Vezels:</b>	0,4 g
<b>Eiwitten:</b>	3,4 g
<b>Zout (Na x 2,5):</b>	0,916 g

**ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE**

Per 100 gram product	
<b>Vetten waarvan tfa:</b>	0,1 g
<b>Zout (NaCl):</b>	297,9 mg
<b>Mineralen - Natrium:</b>	366,4 mg
<b>Water:</b>	6,5 g

Artikelnummer: 10058147	Laatste verandering op: 30.01.2019
-------------------------	------------------------------------

**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	Neen	Ja
Haver	Neen	Neen	Neen
Spelt	Neen	Neen	Neen
Kamut	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	Ja	Ja
Amandel	Neen	Ja	Ja
Hazelnoten	Neen	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	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 *	Ja	Ja
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: Ei, Noten.  
 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
------------------

**DIET INFORMATIE**

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

*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
Totaal kiemgetal:	/ g	100 000				NF EN ISO 4833-1
E. coli:	/ g	10				ISO 16649-2
Schimmels:	/ g	5 000				NF V08-036
Gisten:	/ g	1 000				NF V08-036

<b>Artikelnummer:</b> 10058147	<b>Laatste verandering op:</b> 30.01.2019
--------------------------------	---

**HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES**

<b>Bewaarcondities</b>	
Houdbaarheid na productie:	365 dagen
Bewaartemperatuur:	< 30 °C
Opslagadvies:	Bescherming tegen vocht, direct zonlicht en overmatige hitte, bij voorkeur onder de 30°C., Verbruik snel na opening
<b>Transportcondities</b>	
Transporttemperatuur	< 30 °C

**VERPAKKINGSINFORMATIE**

<b>Distributieeenheid</b>					
<b>Nettogewicht:</b>	20 kg	<b>Brutogewicht:</b>	21,4 kg	<b>Aantal stuks:</b>	4 ST
<b>Pallet</b>					
<b>Pallettype:</b>	Europallet	<b>Lagen:</b>	5 ST	<b>DE per pallet:</b>	40 ST
<b>DE per laag:</b>	8 ST	<b>Brutogewicht:</b>	880 kg		
<b>Nettogewicht:</b>	800 kg				
<b>Primaire verpakking</b>					
<b>Beschrijving:</b>	Folie	<b>Materiaal:</b>	Nylon, LDPE		
<b>Hoeveelheid:</b>	0,0306 KG				
<b>Kleur:</b>	Transparant				
<b>Breedte</b>	680 mm				
<b>Codering</b>					
<b>Productiedatum:</b>	Batchnummer	<b>Vervaldatum:</b>	DD/MM/JJJJ	<b>Lotcode:</b>	DD/MM/JJJJ
<b>Naam:</b>	Ja	<b>Leverancier:</b>	Ja	<b>Materiaalcode:</b>	Ja
<b>EAN:</b>	Ja				
<b>Secundaire verpakking</b>					
<b>Beschrijving:</b>	Etiket	<b>Materiaal:</b>	Papier		
<b>Hoeveelheid:</b>	1,2000 PCE				
<b>Gewicht</b>	1 g				
<b>Kleur:</b>	Wit				
<b>Breedte</b>	140 mm				
<b>Hoogte</b>	180 mm				
<b>Beschrijving:</b>	Doos	<b>Materiaal:</b>	Golfkarton		
<b>Hoeveelheid:</b>	0,3000 PCE				
<b>Gewicht</b>	550 g				
<b>Kleur:</b>	Wit				
<b>Lengte (buitenzijde):</b>	399 mm				
<b>Breedte (buitenzijde):</b>	294 mm				
<b>Hoogte (buitenzijde):</b>	388 mm				
<b>Beschrijving:</b>	Etiket	<b>Materiaal:</b>	Papier		
<b>Hoeveelheid:</b>	0,3000 PCE				
<b>Gewicht</b>	1 g				
<b>Kleur:</b>	Wit				
<b>Breedte</b>	140 mm				
<b>Hoogte</b>	180 mm				
<b>Hoeveelheid:</b>	0,0006 KG				
<b>Kleur:</b>	Transparant				
<b>Tertiaire verpakking</b>					
<b>Beschrijving:</b>	Blad	<b>Materiaal:</b>	Golfkarton		
<b>Hoeveelheid:</b>	1,2500 PCE				
<b>Gewicht</b>	310 g				
<b>Lengte</b>	1,200 mm				
<b>Breedte</b>	800 mm				
<b>Beschrijving:</b>	Folie	<b>Materiaal:</b>	LDPE		
<b>Hoeveelheid:</b>	1,2500 PCE				
<b>Kleur:</b>	Transparant				
<b>Lengte</b>	1,600 mm				
<b>Breedte</b>	1,400 mm				
<b>Beschrijving:</b>	Folie (stretch)	<b>Materiaal:</b>	LLDPE		
<b>Hoeveelheid:</b>	0,8000 KG				
<b>Breedte</b>	500 mm				
<b>Beschrijving:</b>	Pallet	<b>Materiaal:</b>	Hout		
<b>Hoeveelheid:</b>	1,2500 PCE				
<b>Lengte</b>	1,200 mm				
<b>Breedte</b>	800 mm				
<b>Hoogte</b>	150 mm				

<b>Artikelnummer:</b> 10058147	<b>Laatste verandering op:</b> 30.01.2019
--------------------------------	---

**VOEDSELVEILIGHEID / HACCP**

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
	Aanwezig	Maas:	Opmerkingen
<b>Zeven:</b>	Ja	2,4 mm	
<b>Metaaldetectie:</b>	Ja		
<b>Ferro:</b>		<b>Diameter van het controle-instrument:</b> 1,5 mm	
<b>Non ferro:</b>		<b>Diameter van het controle-instrument:</b> 2 mm	
<b>Roestvrijstaal:</b>		<b>Diameter van het controle-instrument:</b> 2,5 mm	

**WETTELIJKE INFORMATIE**

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	19012000	
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.