

PRODUCTINFORMATIEBLAD**CSM Bakery Solutions**
www.csmbakerysolutions.comLaatste verandering op: 17.07.2017
EAN-Code 5413321288548**VOLUFROST****ARTIKELNUMMERS****Artikelnummer**CSM artikelnummer **10118697****Bedrijfsnaam****Productcode**CSM DEUTSCHLAND GMBH
CSM BENELUX BV5413321288548
28854**BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL**

Benaming van het levensmiddel: Broodbereidingsmiddel

PRODUCTOMSCHRIJVING

Broodverbeteraar, 2,5 kg

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:

Duitsland

Continent van herkomst:

Europa (EU)

GEBRUIKSINSTRUCTIES**Toepassing**

Voor de bereiding van brood en broodjes met rijsonderbreking

Werkinstructies

Dosering: 3 - 5 % op bloem/meel

SENSORISCHE INFORMATIE**Smaak**

Mout, Zuur

Geur:

Licht moutig

Uiterlijk:

Pasteus

Kleur:

Bruin

Structuur:

Pasteus

INGREDIËNTENDECLARATIEPalmvet; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur (E 472e), **Sojalecithine (E 322)**; Dextrose; Stabilisator: Guarpitmeel(E 412); **Gemout gerstemeel**; Zuurteregelaar: Difosfaten (E 450); **Tarwegluten**; **Gedeeltelijk geroosterd moutmeel (Gerst; Tarwe)**; Geheel gehard palmvet; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur (E 300); **Tarwebloem**; Enzymen; Stikstof (E 941).**NUTRITIONELE INFORMATIE****Per 100 gram product**

Energie:	2.369 kJ	(573 kcal)
Vetten:	48,8 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	24,0 g	
waarvan mufa:	15,3 g	
waarvan pufa:	7,6 g	
Koolhydraten:	19,4 g	
waarvan suikers (mono- en disachariden):	12,0 g	
Vezels:	12,2 g	
Eiwitten:	7,7 g	
Zout (Na x 2,5):	3,889 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE**Per 100 gram product**

Vetten waarvan tfa:	0,3 g
Koolhydraten waarvan fructose:	0,0 g
Zout (NaCl):	8,5 mg
Mineralen - Natrium:	1.555,4 mg
Water:	4,2 g

Artikelnummer: 10118697	Laatste verandering op: 17.07.2017
-------------------------	------------------------------------

ALLERGENENINFORMATIE

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)			
Granen die gluten bevatten en afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
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	Ja
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Neen	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Selderij en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
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	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 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, Melk / Lactose.			
Opmerkingen	Op basis van onze risicoanalyse een allergeen risico door selderij eiwit is zeer onwaarschijnlijk. Derhalve met selderij op de productielijnen het risico van kruisbesmetting van selderij eiwit bestaat niet. Dit elimineert in onze ogen de noodzaak van de verklaring van een mogelijke besmetting kruis met selderij eiwit voor dit product en de producten gemaakt van		
Allergenen volgens LEDA			
Gluten	Ja	Ja	Ja
Tarwe	Ja	Ja	Ja
Rogge	Neen	Neen	Neen
Gerst	Ja	Ja	Ja
Haver	Neen	Neen	Ja
Spelt	Neen	Neen	Neen
Kamut	Neen	Neen	Neen
Schaaldieren	Neen	Neen	Neen
Ei	Neen	Ja	Ja
Vis	Neen	Neen	Neen
Aardnoten (Pinda's)	Neen	Neen	Ja
Soja	Ja	Ja	Ja
Melk	Neen	Ja	Ja
Noten	Neen	Neen	Ja
Amandel	Neen	Neen	Ja
Hazelnoot	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	Neen	Ja	Ja
Mosterd	Neen	Neen	Neen
Sesam	Neen	Neen	Neen
Sulfiet	0 PPM	Neen	Neen
Lupine	Neen	Neen	Neen
Weekdieren	Neen	Neen	Neen
Lactose	Neen	Ja	Ja
Cacao	Neen	Ja	Ja
Glutamaat (E 620-E 625)	Neen	Neen	Neen
Kippenvlees	Neen	Neen	Neen
Koriander	Neen	Neen	Neen
Maïs	Neen	Ja	Ja
Peulvruchten	Neen	Ja	Ja
Rund	Neen	Ja	Ja
Varken	Neen	Neen	Neen
Wortel	Neen	Ja	Ja

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

Artikelnummer:	10118697	Laatste verandering op:	17.07.2017
----------------	----------	-------------------------	------------

DIEET INFORMATIE

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

CHEMISCHE INFORMATIE

	Doel	Interval	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
Vetten				
Tfa:		< 2 %		Berekend

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	1 000 000				ISO 4833, §64 LFGB L00.00-88
Enterobacteriaceae:	/ g	100				ISO 21528-2, §64 LFGB L 05.00-5
Schimmels:	/ g	20 000				ISO 6611, ISO 21527-1, §64 LFGB L 01.00-37
Gisten:	/ g	20 000				ISO 6611, ISO 21527-1, §64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932, §64 LFGB L01.00-72
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-1, §64 LFGB L 00.00-55, AFNOR 3M 01/9-04/03
Salmonella:	/25 g	Niet aantoonbaar				ISO 6579:2002, §64 LFGB L 00.00-66

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	364 dagen
Bewaartemperatuur:	< 25 °C
Opslagadvies:	Koel en droog bewaren.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	< 25 °C

Artikelnummer: 10118697 Laatste verandering op: 17.07.2017

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid					
Nettogewicht:	20,000 kg	Brutogewicht:	20,800 kg	Aantal stuks:	8 ST
Pallet					
Pallettype:	Pallet 1200 x 800	Lagen:	5 ST	DE per pallet:	30 ST
DE per laag:	6 ST	Brutogewicht:	649 kg	Totale paltehoogte:	120,5 cm
Nettogewicht:	600 kg				
Primaire verpakking					
Beschrijving:	Folie	Materiaal:	Papier, EVOH, PP		
Hoeveelheid:	0,0760 KG				
Gewicht	0,808059 g				
Breedte	148,8 mm				
Codering					
		Vervaldatum:	DD/MM/YY	Lotcode:	Batchnummer
Secundaire verpakking					
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton		
Hoeveelheid:	1,0000 PCE				
Gewicht	624 g				
Kleur:	Wit				
Lengte (buitenzijde):	399 mm				
Breedte (buitenzijde):	389 mm				
Hoogte (buitenzijde):	218 mm				
Codering					
		Vervaldatum:	DD/MM/YY	Lotcode:	Batchnummer
Naam:	Ja	Leverancier:	Ja	Materiaalcode:	Ja
Tertiaire verpakking					
Beschrijving:	Blad	Materiaal:	Karton		
Hoeveelheid:	1,0002 PCE				
Gewicht	280 g				
Kleur:	Grijs				
Lengte	1.000 mm				
Breedte	700 mm				
Beschrijving:	Folie (stretch)	Materiaal:	PE		
Hoeveelheid:	0,4200 KG				
Kleur:	Transparant				
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier		
Hoeveelheid:	1,9998 PCE				
Gewicht	1 g				
Kleur:	Wit				
Lengte	148 mm				
Breedte	210 mm				
Beschrijving:	Clip	Materiaal:	Aluminium		
Hoeveelheid:	479,9989 PCE				
Gewicht	1,06 g				
Breedte	5 mm				
Hoogte	11 mm				

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem				
Zeven:	Aanwezig	Maas:	5,0 mm	Opmerkingen
	Ja			
Filters:	Neen			
Metaaldetectie:	Ja			
Ferro:		Diameter van het controle-instrument:	3,0 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument:	3,0 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument:	3,0 mm	

Artikelnummer: 10118697	Laatste verandering op: 17.07.2017
--------------------------------	---

WETTELIJKE INFORMATIE**Internationaal ingrediëntnummer**

Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	21069098	

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.