

PRODUCTINFORMATIEBLAD

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Laatste verandering op: 26.11.2020

JEL.SPRAY SPEC.STRAWB 13 BIB

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
CSM artikelnummer	10154163
Bedrijfsnaam	Productcode
CSM BENELUX BV	14599
Overig	
EAN-Code	8711495145993
GN-code (EU)	2007993325

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Aardbeien afdekgelei met natuurlijk aroma

PRODUCTOMSCHRIJVING

Kant en klare afdekgelei met aardbeipuree, speciaal geschikt voor de spraymachine.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst: Nederland

Fysische conditie: Vloeibaar

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Algemeen advies

Direct uit de verpakking in de spuitmachine gieten. Gelei verwarmen tot 80-85°C bij het verlaten van de spuitmond.

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak: Aardbei
Structuur: Vloeibaar
Geur: Aardbei
Kleur: Rood

FORMULERING

Ingredient	E-nummer	%*
Water		55
Suiker		25
Glucose-fructosestroop		15
Aardbeienpuree		6
Zuurteregelaar		< 1
	Citroenzuur	E 330
	Kaliumcitraten	E 332
Geleermiddel		< 1
	Pectinen	E 440
	Johannesbroodpitmeel	E 410
Kleurstof		< 1
	Karmijn	E 120
	Caroteen	E 160a
Conserveermiddel		< 1
	Kaliumsorbaat	E 202
Natuurlijke aroma's		< 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; Suiker; Glucose-fructosestroop; Aardbeienpuree 6,0%; Zuurteregelaar: Citroenzuur, Kaliumcitraten; Geleermiddel: Pectinen, Johannesbroodpitmeel; Kleurstof: Karmijn, Caroteen; Conserveermiddel: Kaliumsorbaat; Natuurlijke aroma's.

Artikelnummer: 10154163	Laatste verandering op: 26.11.2020
-------------------------	------------------------------------

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Energie:	652 kJ (153 kcal)
Vetten:	0,0 g
waarvan verzadigde vetzuren:	0,0 g
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	0,0 g
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	0,0 g
Koolhydraten:	37,3 g
waarvan suikers:	34,7 g
Vezels:	0,6 g
Eiwitten:	0,1 g
Zout (Na x 2,5):	0,051 g

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):	3,4 mg
Mineralen - Natrium:	20,5 mg
Water:	61,0 g

ALLERGENENINFORMATIE

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)			
Granen die gluten bevatten en afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Tarwe	Neen	Neen	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	Ja	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Neen	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Amandel	Neen	Neen	Neen
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
Zwaveloxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	3 PPM *	Neen	Ja
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 SO ₂ bedraagt.			
Mogelijke kruiscontaminatie			
Kan sporen bevatten van: -.			
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.

Artikelnummer: 10154163	Laatste verandering op: 26.11.2020
-------------------------	------------------------------------

DIET INFORMATIE

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

CHEMISCHE INFORMATIE

	Doel	Interval	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
pH				
pH:	3,4	3,1 - 3,7		pH-meter

FYSISCHE INFORMATIE

	Doel	Interval	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
Rheologie				
Overig				
Viscositeit: 20 °C:	11 cm	7 - 15 cm		Bostwick 100ml / 1 min
Overig				
Brix:	39 deg	36 - 42 deg		Refractometer 20 °C

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	1 000				
Enterobacteriaceae:	/ g	10				
Schimmels:	/ g	100				
Gisten:	/ g	100				
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	365 dagen
Bewaartemperatuur:	5 - 20 °C
Opslagadvies:	Na opening beperkt houdbaar, Houd de verpakking gesloten tijdens het bewaren., Bewaar de geopende verpakking koel en droog, consumeer snel.
Transportcondities	
Opmerkingen	Ambient

Artikelnummer: 10154163	Laatste verandering op: 26.11.2020
-------------------------	------------------------------------

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid				
Nettogewicht:	13 kg	Brutogewicht:	13,422 kg	Aantal stuks: 1 ST
Pallet				
Pallettype:	Europallet	Lagen:	3 ST	DE per pallet: 60 ST
DE per laag:	20 ST	Brutogewicht:	830 kg	Totale pallethoogte: 109,2 cm
Nettogewicht:	780 kg			
Primaire verpakking				
Beschrijving:	Zak	Materiaal:	LLDPE, EVOH	
Hoeveelheid:	1,0000 PCE			
Kleur:	Transparant			
Breedte	420 mm			
Hoogte	520 mm			
Codering				
Overige codes:	HH:MM, Doosnummer	Vervaldatum:	DDMMJJ	Lotcode: SAP batchcode
Secundaire verpakking				
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton	
Hoeveelheid:	1,0000 PCE			
Gewicht	297 g			
Kleur:	Wit			
Lengte (buitenzijde):	232 mm			
Breedte (buitenzijde):	192 mm			
Hoogte (buitenzijde):	314 mm			
Codering				
Naam:	Ja	Leverancier:	Ja	Lotcode: SAP batchcode
Overige codes:	EAN 128	Materiaalcode:	Ja	
Tertiaire verpakking				
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout	
Hoeveelheid:	1,0000 PCE			
Gewicht	25.000 g			
Lengte	1.200 mm			
Breedte	800 mm			
Hoogte	150 mm			
Beschrijving:	Folie (stretch)	Materiaal:	LDPE	
Hoeveelheid:	0,5100 KG			
Kleur:	Transparant			
Breedte	500 mm			
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier	
Hoeveelheid:	60,0000 PCE			
Gewicht	3 g			
Kleur:	Wit			
Breedte	170 mm			
Hoogte	240 mm			
Beschrijving:	Blad	Materiaal:	LDPE	
Hoeveelheid:	1,0000 PCE			
Gewicht	51,1 g			
Lengte	1.400 mm			
Breedte	1.500 mm			
Beschrijving:	Blad	Materiaal:	Golfkarton	
Hoeveelheid:	3,0000 PCE			
Gewicht	463 g			
Oppervlak:	0,94 m2			
Kleur:	Bruin			
Lengte	1.190 mm			
Breedte	790 mm			
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier	
Hoeveelheid:	2,0000 PCE			
Gewicht	0,01 g			
Lengte	134 mm			
Breedte	207 mm			
Codering				
Naam:	Ja	Vervaldatum:	DDMMJJJJ	Lotcode: Batchnummer
EAN:	Ja	Leverancier:	Ja	Materiaalcode: Ja
Overige codes:	SSCC			

Artikelnummer: 10154163	Laatste verandering op: 26.11.2020
--------------------------------	-------------------------------------------

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
	Aanwezig	Maas:	Opmerkingen
Zeven:	Ja	0,6 mm	
Metaaldetectie:	Neen		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument:	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument:	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument:	
Visuele inspectie:	Neen		

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	2007993325	
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:	26.11.2020
Verandering:	Allergeneninformatie