

# PRODUCTINFORMATIEBLAD

**CSM Bakery Solutions**  
www.csmbakerysolutions.com



Laatste verandering op: 16.11.2018

## SANDWICH 5.4KG

### ARTIKELNUMMERS

<b>Artikelnummer</b>	
CSM artikelnummer	<b>10156039</b>
<b>Bedrijfsnaam</b>	
CSM BENELUX BV	<b>Productcode</b>
	26864

### BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

<b>Benaming van het levensmiddel:</b>	Sandwich, diepvries
---------------------------------------	---------------------

### PRODUCTOMSCHRIJVING



Bevroren

Diepgevroren, gebakken, zacht broodproduct in een langwerpige vorm. Na een korte ontdooiperiode is het broodje gereed voor consumptie. Ideaal om te beleggen met hartig of zoet beleg.

### ALGEMENE INFORMATIE

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

### GEBRUIKSIJNSTRUCTIES

<b>Algemeen advies</b>			
Diepvries, -18 °C, na ontdooiing niet opnieuw invriezen.			
Diepvries, -18 °C, na ontdooiing niet opnieuw invriezen.			
<b>Werkinstructies</b>			
<b>Ontdooien:</b>	<b>Tijd:</b>	30 min	<b>Temperatuur:</b> 15 - 25 °C
<b>Opmerkingen</b>	Ontdooien in gesloten verpakking of afgedekt.		
<b>Ontdooien:</b>	<b>Tijd:</b>	30 min	<b>Temperatuur:</b> 15 - 25 °C
<b>Opmerkingen</b>	Ontdooien in gesloten verpakking of afgedekt.		

### PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
<b>Gewicht totaal:</b>	45 g	45 - 50 g	Maat	
<b>Gewicht totaal:</b>	45 g	45 - 50 g	Maat	
<b>Hoogte</b>	47,5 mm	40 - 55 mm	Maat	
<b>Hoogte</b>	47,5 mm	40 - 55 mm	Maat	
<b>Lengte</b>	135 mm	125 - 150 mm	Maat	
<b>Lengte</b>	135 mm	125 - 150 mm	Maat	
<b>Breedte</b>	75 mm	65 - 85 mm	Maat	
<b>Breedte</b>	75 mm	65 - 85 mm	Maat	
<b>Vorm:</b>	Lang/rond			

### SENSORISCHE INFORMATIE

<b>Smaak</b>	Boterachtig	<b>Geur:</b>	Botergeur
<b>Uiterlijk:</b>	Bevroren	<b>Kleur:</b>	Goudbruin
<b>Structuur:</b>	Typisch		
<b>Smaak</b>	Boterachtig	<b>Geur:</b>	Botergeur
<b>Uiterlijk:</b>	Bevroren	<b>Kleur:</b>	Goudbruin
<b>Structuur:</b>	Typisch		

<b>Artikelnummer:</b> 10156039	<b>Laatste verandering op:</b> 16.11.2018
--------------------------------	---

**INGREDIËNTEDECLARATIE**

TARWEBLOEM; Water; Gist; Plantaardige oliën: Raapzaadolie, Palm, Zonnebloem; WEIPOEDER; Suiker; Gejodeerd zout; Dextrose; MAGERE MELKPOEDER; Invertsuiker; Emulgator: SOJALECITHINE (E 322), Calciumstearoyl-2-lactylaat (E 482); TARWEGLUTEN; Verdikkingsmiddel: Guarpitmeel(E 412); LACTOSE; Plantaardig eiwitten (Aardappel; Erwt); MELKEIWIT; Kleuren: Caroteen (E 160a); Aroma; Maltodextrine; Maïszetmeel; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur (E 300), L-Cysteïne (E 920).

**NUTRITIONELE INFORMATIE**

Per 100 gram product		
Energie:	1.327 kJ	(314 kcal)
Vetten:	6,0 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	1,6 g	
Koolhydraten:	54,9 g	
waarvan suikers (mono- en disachariden):	3,9 g	
Eiwitten:	9,1 g	
Zout (Na x 2,5):	1,2500 g	

**ALLERGENENINFORMATIE**

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
<b>Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Granen die gluten bevatten en afgeleide producten	JaJa	Ja	Ja
Tarwe	JaJa	Ja	Ja
Rogge	NeenNeen	Neen	Ja
Gerst	NeenNeen	Neen	Ja
Haver	NeenNeen	Neen	Ja
Spelt	NeenNeen	Neen	Neen
Kamut	NeenNeen	Neen	Neen
Schaaldieren en afgeleide producten	NeenNeen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	NeenNeen	Ja	Ja
Vis en afgeleide producten	NeenNeen	Neen	Neen
Pinda's en daarvan afgeleide producten	NeenNeen	Neen	Neen
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	JaNeen	Ja	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	JaJa	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	NeenNeen	Ja	Ja
Amandel	NeenNeen	Ja	Ja
Hazelnoten	NeenNeen	Ja	Ja
Walnoten	NeenNeen	Neen	Ja
Cashewnoten	NeenNeen	Neen	Ja
Pecannoten	NeenNeen	Neen	Neen
Paranoten	NeenNeen	Neen	Neen
Pistachenoten	NeenNeen	Neen	Neen
Macademianoten	NeenNeen	Neen	Neen
Selderij en daarvan afgeleide producten	NeenNeen	Neen	Neen
Mosterd en daarvan afgeleide producten	NeenNeen	Neen	Neen
Sesam en daarvan afgeleide producten	NeenNeen	Ja	Ja
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	0 PPM * PPM *	Neen	Neen
Lupine en daarvan afgeleide producten	NeenNeen	Neen	Neen
Weekdieren en afgeleide producten	NeenNeen	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.			
<b>Mogelijke kruiscontaminatie</b>			
Kan sporen bevatten van: Noten, Sesam, Ei, Soja.			
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

**DUURZAAMHEID**

<b>Type:</b> PO - Niet duurzaam	<b>Waarde:</b>	<b>Supply chain model:</b>
---------------------------------	----------------	----------------------------

<b>Artikelnummer:</b> 10156039	<b>Laatste verandering op:</b> 16.11.2018
--------------------------------	---

**DIEET INFORMATIE**

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

*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	5 000	500			ISO 4833
Totaal kiemgetal:	/ g	5 000	500			ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	1 000				
Enterobacteriaceae:	/ g	1 000				
Schimmels:	/ g	500				ISO 21527-2
Schimmels:	/ g	500				ISO 21527-2
Gisten:	/ g	500				ISO 21527-2
Gisten:	/ g	500				ISO 21527-2
Bacillus cereus:	/ g	100				ISO 7932
Bacillus cereus:	/ g	100				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-1
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-1
Listeria monocytogenes:	/ g	0	0			ISO 11290-1
Listeria monocytogenes:	/ g	0	0			ISO 11290-1
Salmonella:	/25 g	0	0			ISO 6579:2002
Salmonella:	/25 g	0	0			ISO 6579:2002

**HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES**
**Bewaarcondities**

Houdbaarheid na productie: 365 dagen  
 Bewaar temperatuur: -18 °C  
 Opslagadvies: Bevroren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen.

**VERPAKKINGSINFORMATIE**

Distributieeenheid				
<b>Nettogewicht:</b>	5,4 kg	<b>Brutogewicht:</b>	6,012 kg	<b>Aantal stuks:</b> 120 ST
Primaire verpakking				
<b>Beschrijving:</b>	Zak	<b>Materiaal:</b>	LDPE	
<b>Beschrijving:</b>	Zak	<b>Materiaal:</b>	LDPE	
Secundaire verpakking				
<b>Beschrijving:</b>	Doos	<b>Materiaal:</b>	Golfkarton	
<b>Beschrijving:</b>	Doos	<b>Materiaal:</b>	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.