

PRODUCTINFORMATIEBLAD

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Laatste verandering op: 24.05.2022

Delfia Croissant 5 x 2kg

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
CSM artikelnummer	10237304
Bedrijfsnaam	Productcode
CSM ITALIA SPA	801857
CSM BENELUX BV	29358
CSM FRANCE SAS	34192
CSM GLOBAL	10237304
Overig	
EAN-Code	8030141096916
GN-code (EU)	1517109010

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Margarine voor getoerd gerezen deeg

PRODUCTOMSCHRIJVING

Margarine voor getoerd gerezen deeg

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst: Italië **Continent van herkomst:** Europa (EU)

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak: Zonder bijsmaken	Geur: Geen vreemde geuren
Uiterlijk: Emulsie	Kleur: Typisch
Structuur: Typisch	

FORMULERING

Ingredient	E-nummer	%*
Plantaardige vetten		70
	Palm	70
	Kokos	3
Water		20
Zonnebloemolie		10
Emulgator		< 1
	Mono- en diglyceriden van vetzuren	E 471 < 1
	Lecithinen	E 322 < 1
Zout		< 1
Zuurteregelaar		< 1
	Citroenzuur	E 330 < 1
	Natriumcitraten	E 331 < 1
Aroma		< 1
Kleurstof		< 1
	Caroteen	E 160a < 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 %

INGREDIËNDECLARATIE

Plantaardige vetten: Palm, Kokos; Water; Zonnebloemolie; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen; Zout; Zuurteregelaar: Citroenzuur, Natriumcitraten; Aroma; Kleurstof: Caroteen.

Delfia Croissant 5 x 2kg

Artikelnummer: 10237304	Laatste verandering op: 24.05.2022
-------------------------	------------------------------------

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	2.969 kJ	(722 kcal)
Vetten:	80,0 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	44,0 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	24,6 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	10,9 g	
Koolhydraten:	0,3 g	
waarvan suikers:	0,0 g	
Vezels:	0,0 g	
Eiwitten:	0,0 g	
Zout (Na x 2,5):	0,618 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,6 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,6 g
Zout (NaCl):	497,4 mg
Mineralen - Natrium:	247,4 mg
Water:	19,1 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	Neen	Neen
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
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: MELK / LACTOSE.

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.

Delfia Croissant 5 x 2kg

Artikelnummer: 10237304	Laatste verandering op: 24.05.2022
-------------------------	------------------------------------

DUURZAAMHEID

Type: Palmolie	Waarde: 100 %	Supply chain model: Mass balance
Supply Chain Model: Mass Balance. Draagt bij aan de productie van gecertificeerde duurzame palmolie. www.rspo.org . RSPO ID: 2-1223-21-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831154		

DIEET INFORMATIE

Kosjer:	Ja - gecertificeerd	Geschikt voor glutenvrij dieet	Ja
Halal:	Ja - gecertificeerd	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:	Ja		
<i>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.</i>			

CHEMISCHE INFORMATIE

	Doel	Interval	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
Vetten				
Tfa:		< 1 %		NGD-C74-1989
Vrije vetzuren:		< 0,2 %		NGD-C-10-1976
Peroxidegetal:		< 1,5 meq/kg	meq/kg	NGD-Db6-91
pH				
pH:		3,3 - 3,7		Interne methode
Gehaltes				
Vochtgehalte:		< 19 %		NGD-C3-1976
Zoutgehalte:		0,48 - 0,52 %		NGD-Da5-91

FYSISCHE INFORMATIE

	Doel	Interval	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
Vaste vetfase				
Vaste stof bij 10 °C (N10):		55 - 61 %		NGD-Db 10-1989
Vaste stof bij 20 °C (N20):		38 - 43 %		NGD-Db 10-1989
Vaste stof bij 30 °C (N30):		21 - 25 %		NGD-Db 10-1989
Vaste stof bij 35 °C (N35):		< 18 %		NGD-Db 10-1989

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	1 000				ISO 4833-1
Enterobacteriaceae:	/ g	10				ISO 7402
Schimmels:	/ g	100				ISO 7954
Gisten:	/ g	100				ISO 7954

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	187 dagen
Bewaartemperatuur:	14 - 16 °C
Opslagadvies:	Koel en droog bewaren.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	10 - 15 °C

Delfia Croissant 5 x 2kg

Artikelnummer: 10237304	Laatste verandering op: 24.05.2022
-------------------------	------------------------------------

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid					
Nettogewicht:	10 kg	Brutogewicht:	10,33 kg	Aantal stuks:	5 ST
Pallet					
Pallettype:	Europallet	Lagen:	11 ST	DE per pallet:	77 ST
DE per laag:	7 ST	Brutogewicht:	820,41 kg	Totale paltehoogte:	139,8 cm
Nettogewicht:	770 kg				
Primaire verpakking					
Beschrijving:	Wikkel	Materiaal:	HDPE		
Hoeveelheid:	5,0000 PCE				
Gewicht	20,5 g				
Lengte	480 mm				
Breedte	650 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 PCE				
Gewicht	210 g				
Kleur:	Wit				
Lengte (buitenzijde):	404 mm				
Breedte (buitenzijde):	306 mm				
Hoogte (buitenzijde):	111 mm				
Beschrijving:	Tape	Materiaal:	BOPP		
Hoeveelheid:	0,0022 KG				
Breedte	50 mm				
Codering					
Naam:	Ja	Vervaldatum:	DD/MM/JJJJ	Lotcode:	LJDDD
EAN:	Ja	Leverancier:	Ja	Materiaalcode:	Ja
Tertiaire verpakking					
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout		
Hoeveelheid:	1,0000 PCE				
Gewicht	21.500 g				
Lengte	1.200 mm				
Breedte	800 mm				
Hoogte	144 mm				
Beschrijving:	Lijm				
Hoeveelheid:	0,0347 KG				
Gewicht	500 g				
Beschrijving:	Blad	Materiaal:	Golfkarton		
Hoeveelheid:	1,0000 PCE				
Gewicht	360 g				
Lengte	800 mm				
Breedte	1.200 mm				
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier		
Hoeveelheid:	3,0000 PCE				
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

Delfia Croissant 5 x 2kg

Artikelnummer: 10237304	Laatste verandering op: 24.05.2022
-------------------------	------------------------------------

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Microbiologische gevaren - specifiek controlesysteem			
Voedselveiligheid / HACCP:	Verzuring, Pasteurisatie		
Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
Zeven:	Aanwezig	Maas	Opmerkingen
Filters:	Neen		
Metaaldetectie:	Ja		
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			
Verzuring			
Procesomschrijving			
Pasteurisatie			

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	1517109010	
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:	24.05.2022
Verandering:	Duurzaamheid