

PRODUCTINFORMATIEBLAD

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Laatste verandering op: 17.09.2020

FRIKANDEL DE LUXE

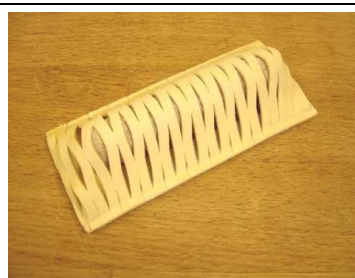
ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
CSM artikelnummer	10243518
Bedrijfsnaam	Productcode
CSM BENELUX BV	29405
Overig	
EAN-Code	5413321294051
GN-code (EU)	16010099

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Ongebakken bladerdeeg met een frikandel, diepgevroren.

PRODUCTOMSCHRIJVING



Bakkerijproduct voor alle consumenten (voor uitzonderingen, zie ingrediënten- en allergenenlijst).

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst: België

GEBRUIKSIJNSTRUCTIES

Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	30 min	
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	30 min	Temperatuur: 180 - 200 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	30 min	Temperatuur: 200 - 220 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	155 g	147,5 - 162,5 g		
Lengte	165 mm	160 - 170 mm		
Breedte	70 mm	65 - 75 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Gekruid	Geur:	Gekruid
Uiterlijk:	Bevroren	Kleur:	Lichtgeel

INGREDIËNTENDECLARATIE

Kippenseparatorvlees; TARWEBLOEM; Water; Plantaardige oliën: Palm, Raapzaad, Zonnebloem; Palmvet; Suiker; Aardappelzetmeel; Zout; Azijn; Tomatenpasta; Ui; Specerijen: MOSTERD, Kurkuma, Peper, Fenegriek, Gember, Knoflookpoeder, Kaneel, Piment, Komijnzaad, Kardemom; SOJA-EIWIT; Gejodeerd zout (Zout; Kaliumjodide); Gemodificeerd zetmeel. Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Zonnebloemlecithine; Verdikkingsmiddel: Guarpitmeel, Hydroxypropylmethylcellulose, Carrageen; Kruiden: SELDERIJ; Stabilisator: Trifosfaten; Smaakversterker: Mononatriumglutamaat; MELKEIWIT; MAGERE MELKPOEDER; Kleurstof: Paprika extract; Specerij extracten; Gist; Glucosestroop; Zuurteregelaar: Citroenzuur, Natriumfosfaten.

Artikelnummer: 10243518	Laatste verandering op: 17.09.2020
-------------------------	------------------------------------

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	1.289 kJ	(310 kcal)
Vetten:	21,3 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	9,0 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	8,7 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	3,5 g	
Koolhydraten:	21,5 g	
waarvan suikers:	3,6 g	
Vezels:	1,7 g	
Eiwitten:	7,2 g	
Zout (Na x 2,5):	1,185 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,1 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,1 g
Zout (NaCl):	1.182,4 mg
Mineralen - Natrium:	474,0 mg
Water:	47,0 g

ALLERGENENINFORMATIE

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)			
Granen die gluten bevatten en afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Tarwe	Ja	Ja	Ja
Rogge	Neen	Ja	Ja
Gerst	Neen	Ja	Ja
Haver	Neen	Neen	Ja
Spelt	Neen	Neen	Ja
Kamut	Neen	Neen	Ja
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Ja	Ja	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	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 en daarvan afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	0 PPM *	Ja	Ja
Lupine en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
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 SO ₂ bedraagt.			
Mogelijke kruiscontaminatie			
Kan sporen bevatten van: EI, VIS, AARDNOTEN (PINDA'S), NOTEN.			

GMO INFORMATIE

Dit product bevat geen ingrediënten die etikettering vereisen volgens de verordening (EU) nr. 1829/2003 en Verordening (EU) 1830/2003.

Artikelnummer: 10243518	Laatste verandering op: 17.09.2020
-------------------------	------------------------------------

DIEET INFORMATIE

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

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	30 000 000				SP-VG M 008
E. coli:	/ g	100				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
Schimmels:	/ g	3 000				ISO 7954
Gisten:	/ g	3 000				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	3 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	3 000				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	200 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na bakken (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	1 dagen
Bewaartemperatuur:	7 °C
Opslagadvies:	Koel en droog bewaren.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

Artikelnummer: 10243518	Laatste verandering op: 17.09.2020
--------------------------------	---

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	7,440 kg	Brutogewicht:	8,232 kg
		Aantal stuks:	48 ST
Pallet			
Pallettype:	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150		
DE per laag:	8 ST	Lagen:	7 ST
Nettogewicht:	416,64 kg	Brutogewicht:	486,31 kg
		DE per pallet:	56 ST
		Totale pallethoogte:	192,10 cm
Primaire verpakking			
Beschrijving:	Folie	Materiaal:	OPP
Hoeveelheid:	0,0775 KG		
Gewicht	9,7 g		
Kleur:	Transparant		
Beschrijving:	Tray	Materiaal:	Golfkarton
Hoeveelheid:	4,0000 PCE		
Gewicht	56,1 g		
Kleur:	Wit		
Lengte (buitenzijde):	383 mm		
Breedte (buitenzijde):	281 mm		
Hoogte (buitenzijde):	55 mm		
Beschrijving:	Tray	Materiaal:	RPET
Hoeveelheid:	4,0000 PCE		
Gewicht	28,99 g		
Kleur:	Transparant		
Lengte	384 mm		
Breedte	284 mm		
Hoogte	55 mm		
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	370 g		
Kleur:	Wit		
Lengte (buitenzijde):	398 mm		
Breedte (buitenzijde):	298 mm		
Hoogte (buitenzijde):	253 mm		
Beschrijving:	Lijm		
Hoeveelheid:	0,0004 KG		
Kleur:	Wit		
Beschrijving:	Inkt		
Hoeveelheid:	0,0000 PCE		
Kleur:	Zwart		
Beschrijving:	Tape	Materiaal:	PP
Hoeveelheid:	2,2250 G		
Gewicht	2,22 g		
Kleur:	Transparant		
Breedte	48 mm		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	1,69 g		
Kleur:	Wit		
Breedte	148 mm		
Hoogte	148 mm		
Codering			
Productiedatum:	Neen	Vervaldatum:	DDMMJJJJ UU MM
Naam:	Ja	Leverancier:	Ja
EAN:	Ja	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:	Blad	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	103,5 g		
Kleur:	Bruin		
Lengte	750 mm		
Breedte	1.150 mm		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	4,0000 PCE		
Gewicht	0,7 g		
Kleur:	Wit		

Artikelnummer: 10243518		Laatste verandering op: 17.09.2020	
Breedte	150 mm		
Hoogte	200 mm		
Beschrijving:	Folie (stretch)	Materiaal:	LDPE
Hoeveelheid:	0,2240 KG		
Kleur:	Transparant		
Breedte	500 mm		
Codering			
Productiedatum:	SAP batchcode	Vervaldatum:	Ja
Naam:	Ja	Leverancier:	Ja
EAN:	Ja	Materiaalcode:	Ja

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
Zeven:	Aanwezig Ja	Maas:	4 mm
Filters:	Neen		
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument:	3 mm
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument:	4 mm
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument:	3,2 mm
Röntgenstraal	Ja		
Afkeurmethode:	Bandstop en hoorbaar alarm		

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	16010099	
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:	17.09.2020
Verandering:	