

|  |  |   |
|--|--|---|
| CSM Benelux (België)<br>Borrewaterstraat 182<br>2170 Merksem, Belgium<br>+32/(0)3.641.71.10<br>CSM Benelux (Nederland)<br>Postbus 284<br>4600 AG Bergen op Zoom,<br>Nederland<br>0800 - 022 60 86<br>www.csmglobal.com<br>info.benelux@csmglobal.com | <b>PRODUCTINFORMATIEBLAD</b><br><br> | Datum: 09.07.2010<br>Versie: 2.1<br>Reden herziening: |
|  | EAN code: 8712398040903  |   |
| <b>PRODUCTNAAM: FEUILLETAGE 80</b>   |  | <b>Materiaalcode: 24090</b>                           |

**ALGEMENE INFORMATIE**
**Certificaten**

 BRC  
 ISO 9001

**PRODUCTOMSCHRIJVING**

 Halffabrikaat  
 Diepgevroren rechthoekige bladerdeegplak.

**GEBRUIKSINSTRUCTIES**

**Algemeen advies:**  
 Haal voor de verwerking de deegstukken uit de doos, leg ze uit elkaar, maar laat ze in de plastic verpakking op een koele plaats ontdooien. De avond van te voren uit de vriezer halen. Verwerkingstemp. 10-15°C.

**Ontdooien**                      **Tijd:** 24 uren

**AFMETINGEN VAN HET PRODUCT**

| Vorm:           | Rechthoekig | Streefwaarde | Interval        | Opmerkingen |
|-----------------|-------------|--------------|-----------------|-------------|
| Totaal gewicht: |             | 5.000 g      | 4.750 - 5.250 g |             |
| Gewicht deeg:   |             | 5.000 g      | 4750 - 5250 g   |             |
| Hoogte:         |             | 49 mm        | 46 - 52 mm      |             |
| Lengte:         |             | 375 mm       | 370 - 380 mm    |             |
| Breedte:        |             | 275 mm       | 270 - 280 mm    |             |

**SENSORISCHE INFORMATIE**

**Smaak:** Volgens referentie                      **Geur:** Geurloos, neutraal  
**Visueel aspect:** Frozen                      **Kleur:** Wit

**INGREDIENTENDECLARATIE**

Tarwebloem; Margarine &lt;Plantaardige oliën en vetten (Palm olie, Geharde palm olie, Raapzaadolie), Water, Zout, Emulgator (Zonnebloem lecithine, Mono- en diglyceriden van vetzuren), Voedingszuur (Melkzuur), Boteraroma, Kleurstof (β-caroteen); Water; Gejodeerd zout.

**NUTRITIONELE INFORMATIE (THEORETISCH)**
**PER 100 GRAM PRODUCT:**

|  |          |
|--|----------|
| Energiewaarde (kJ)                             | 1.721 kJ |
| Energiewaarde (kcal)                           | 407 kcal |
| Totaal eiwitgehalte                            | 5,6 g    |
| Totaal vetgehalte                              | 30,7 g   |
| <i>waarvan verzadigd</i>                       | 15,6 g   |
| <i>waarvan trans onverzadigd</i>               | 1,7 g    |
| <i>waarvan enkelvoudig onverzadigd</i>         | 10,5 g   |
| <i>waarvan meervoudig onverzadigd</i>          | 2,7 g    |
| Totaal koolhydraten                            | 28,1 g   |
| <i>waarvan suiker (mono- en disaccharides)</i> | 0,1 g    |
| Voedingsvezels                                 | 1,2 g    |
| Zout (NaCl)                                    | 854,7 mg |
| Natrium  | 340,6 mg |

|  |  |   |
|--|--|---|
| CSM Benelux (België)<br>Borrewaterstraat 182<br>2170 Merksem, Belgium<br>+32/(0)3.641.71.10<br><br>CSM Benelux (Nederland)<br>Postbus 284<br>4600 AG Bergen op Zoom,<br>Nederland<br>0800 - 022 60 86<br><br>www.csmglobal.com<br>info.benelux@csmglobal.com | <b>PRODUCTINFORMATIEBLAD</b><br><br> | Datum: 09.07.2010<br><br>Versie: 2.1<br><br>Reden herziening: |
|  | EAN code: 8712398040903  |   |
| <b>PRODUCTNAAM: FEUILLETAGE 80</b>   |  | <b>Materiaalcode: 24090</b>                                   |

| ALLERGENENINFORMATIE  |               |               |         |
|---|---------------|---------------|---------|
| ALLERGEEN   | AANWEZIG      |               |         |
|   | Samenstelling | Productielijn | Fabriek |
| Glutenbevattende granen en producten op basis van hiervan                     | Ja            | Ja            | Ja      |
| Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren                           | Nee           | Ja            | Ja      |
| Eieren en producten op basis van eieren                                       | Nee           | Ja            | Ja      |
| Vis en producten op basis van vis   | Nee           | Ja            | Ja      |
| Aardnoten en producten op basis van aardnoten                                 | Nee           | Ja            | Ja      |
| Soja en producten op basis van soja   | Nee           | Ja            | Ja      |
| Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)                       | Nee           | Ja            | Ja      |
| Schaalvruchten en producten op basis van schaalvruchten                       | Nee           | Ja            | Ja      |
| Selderij en producten op basis van selderij                                   | Nee           | Ja            | Ja      |
| Mosterd en producten op basis van mosterd                                     | Nee           | Ja            | Ja      |
| Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad                                 | Nee           | Ja            | Ja      |
| Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 ml/l | Nee           | Ja            | Ja      |
| Weekdieren en producten op basis van weekdieren                               | Nee           | Nee           | Nee     |
| Lupine en producten op basis van lupine                                       | Nee           | Ja            | Ja      |

| GMO INFORMATIE                        |                        |                     |                     |
|---------------------------------------|------------------------|---------------------|---------------------|
| Potentiële GMO bron aanwezig:         | Nee                    | Identity preserved: | Niet van toepassing |
| GMO labelling vereist (EU 1830/2003): | Nee                    | GMO-vrij proces:    | Niet van toepassing |
| Informatie GMO status:                | Leveranciersverklaring |                     |                     |

| MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE |         |         |           |                   |
|-----------------------------|---------|---------|-----------|-------------------|
|                             | eenheid | GMP     | Maximum   | Referentiemethode |
| Algemeen kiemgetal          | /g      | 100.000 | 1.000.000 | ISO 4833          |
| Enterobacteriaceae          | /g      | 1.000   | 10.000    | ISO 7402          |
| Schimmels                   | /g      | 5.000   | 20.000    | ISO 7954          |
| Gisten                      | /g      | 5.000   | 20.000    | ISO 7954          |
| Bacillus cereus             | /g      | 100     | 1.000     | ISO 7932          |
| Staphylococcus aureus       | /g      | 100     | 1.000     | ISO 6888-1        |
| E. coli                     | /g      | 10      | 100       | ISO 6391          |
| Listeria monocytogenes      | /g      | 10      | 100       | ISO 112901-1      |
| Salmonella                  | /25 g   | 0       | 0         | ISO 6579          |

| HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES |  |                            |        |
|----------------------------------|--|----------------------------|--------|
| Houdbaarheid na productie:       | 200 dagen  | Maximum opslagtemperatuur: | -18 °C |
| Opslagcondities:                 | Diepvries, -18 °C, na ontdooiing niet opnieuw invriezen. |                            |        |

| VERPAKKINGSINFORMATIE        |  |                 |           |                                 |
|------------------------------|--|-----------------|-----------|---------------------------------|
| <b>DISTRIBUTIE EENHEID</b>   |  |                 |           |                                 |
| Netto gewicht:               | 20,00 kg                                 | Bruto gewicht:  | 20,42 kg  | Aantal stuks: 4                 |
| Opmerkingen:                 | 4 x 5 kg                                 |                 |           |                                 |
| <b>PALLET</b>                |  |                 |           |                                 |
| Pallet type:                 | Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/151 |                 |           |                                 |
| DE's per laag:               | 8  | Lagen:          | 5         | DE's per pallet: 40             |
| Netto gewicht:               | 800,00 kg                                | Bruto gewicht:  | 841,84 kg | Totale pallet hoogte: 124,50 cm |
| <b>Primaire verpakking</b>   |  |                 |           |                                 |
| Omschrijving:                | Folie                                    | Gewicht:        | 1,000 g   |                                 |
| Afmetingen:                  | Lengte: 450 mm                           | Breedte:        | 450 mm    |                                 |
| <b>Secundaire verpakking</b> |  |                 |           |                                 |
| Omschrijving:                | Doos                                     | Gewicht:        | 384 g     |                                 |
| Afmetingen:                  | Lengte: 395 mm                           | Breedte: 295 mm | Hoogte:   | 219 mm                          |
| Omschrijving:                | Plakband                                 | Gewicht:        | 2,23 g    |                                 |
| Omschrijving:                | Etiket                                   | Gewicht:        | 1,74 g    |                                 |
| <b>Tertiaire verpakking</b>  |  |                 |           |                                 |
| Omschrijving:                | Folie                                    | Gewicht:        | 9,2 g     |                                 |
| Omschrijving:                | Etiket                                   | Gewicht:        | 2,49 g    |                                 |
| Omschrijving:                | Pallet                                   | Gewicht:        | 25.000 g  |                                 |
| Afmetingen:                  | Lengte: 305 mm                           | Breedte: 225 mm | Hoogte:   | 178 mm                          |
| Omschrijving:                | Interlayer sheet                         | Gewicht:        | 250 g     |                                 |

| CONTAMINATIE   |
|--|
| <b>Productvreemde voorwerpen:</b>  |
| De HACCP doelstelling met betrekking tot productvreemde materialen is om maximaal de afwezigheid van materiaal vreemd aan het product of aan zijn ingrediënten te bekomen. Om dit te bereiken zijn diverse maatregelen aanwezig, bvb: een voedingsgeschikte productieomgeving, correct personeelsgedrag en voedselveiligheidsbewustzijn, glasbeheerprocedure (omvat glasinventaris, vermijden van glasaanwezigheid, noodactie i.g.v. glasbreuk), zeven van producten met metaaldetectie voor alle producten in metaalvrije verpakking. |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <b>CSM Benelux (België)</b><br>Borrewaterstraat 182<br>2170 Merksem, Belgium<br>+32/(0)3.641.71.10<br><br><b>CSM Benelux (Nederland)</b><br>Postbus 284<br>4600 AG Bergen op Zoom,<br>Nederland<br>0800 - 022 60 86<br><br>www.csmglobal.com<br>info.benelux@csmglobal.com | <b>PRODUCTINFORMATIEBLAD</b><br><br> | <b>Datum:</b> 09.07.2010   |
|  |  | <b>Versie:</b> 2.1<br><br><b>Reden herziening:</b><br><br><b>EAN code:</b> 8712398040903 |
| <b>PRODUCTNAAM:</b> FEUILLETAGE 80   |  | <b>Materiaalcode:</b> 24090  |

**VOEDSELVEILIGHEID EN WETGEVING**

Alle producten zijn conform de Europese en nationale voedselwetgeving.

**HACCP voor diepgevroren producten**

Diepvries bakkerijproducten zijn stabiel zolang ze onder de juiste omstandigheden bewaard worden binnen de aangegeven houdbaarheidstermijn. De leverancier is niet verantwoordelijk voor de houdbaarheid na ontdooien en/of bakken van de producten. De risico's met betrekking tot het gebruik bij de gebruikers moeten deel uitmaken van de HACCP studie van de gebruikers.

De voornaamste risico's van diepvries bakkerijproducten zijn: ontwikkeling van pathogenen/ toxinevorming in ontdooide voorgebakken producten wanneer ze gedurende langere periode bij kamertemperatuur bewaard worden/ bij onvoldoende verhitting tijdens het bakproces kunnen de pathogene kiemen overleven / activatie van microorganismen wanneer de bewaartemperatuur hoger is dan - 18 °C / ontwikkeling van pathogenen in gebakken producten wanneer ze niet onder de juiste omstandigheden bewaard worden / nabesmetting van de producten na bakken.

**VERKLARING**

Dit document komt voort uit een gevalideerde 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 mbt specificaties kunnen niet gegarandeerd actueel zijn aangezien zij niet gedekt worden door een gevalideerd beheerssysteem.