


CSM Benelux (België) Borrewaterstraat 182 2170 Merksem, Belgium +32/(0)3.641.71.10 CSM Benelux (Nederland) Postbus 284 4600 AG Bergen op Zoom, Nederland 0800 - 022 60 86 www.csmglobal.com info.benelux@csmglobal.com	<b>PRODUCTINFORMATIEBLAD</b> 	<b>Datum:</b> 23.02.2010 <b>Versie:</b> 2.0 <b>Reden herziening:</b>
	<b>EAN code:</b> 5410003242058	
<b>PRODUCTNAAM:</b> <b>CARRÉ MAÏS</b>		<b>Materiaalcode:</b> <b>24205</b>

<b>ALGEMENE INFORMATIE</b> <b>Certificaten</b> BRC ISO 9001
--

<b>PRODUCTOMSCHRIJVING</b> 	Voorgebakken brood Rechthoekig, voorgebakken, diepgevroren maïsbroodje. Ideaal als lunchbroodje om te beleggen met hartig en zoet beleg.
---	--


<b>GEBRUIKSINSTRUCTIES</b>			
<b>Ontdooien</b> <b>Bakken - hete luchtoven</b> <b>Bakken - Traditionele oven</b>	<b>Tijd:</b> <b>Tijd:</b> <b>Tijd:</b>	30 min 6 - 8 min 6 - 8 min	<b>Temperatuur:</b> <b>Temperatuur:</b>
			180 - 200 °C 200 - 220 °C

<b>AFMETINGEN VAN HET PRODUCT</b>			
<b>Vorm:</b> Rechthoekig	<b>Streefwaarde</b>	<b>Interval</b>	<b>Opmerkingen</b>
<b>Totaal gewicht:</b>	100 g	92 - 108 g	
<b>Gewicht deeg:</b>	111 g	104,2 - 117,8 g	
<b>Gewicht decoratie:</b>	0,5 g	0,3 - 0,7 g	
<b>Gewicht decoratie:</b>	1,5 g	0,5 - 2,5 g	
<b>Hoogte:</b>	50 mm	45 - 55 mm	
<b>Lengte:</b>	135 mm	125 - 145 mm	
<b>Breedte:</b>	78 mm	73 - 83 mm	

<b>SENSORISCHE INFORMATIE</b>			
<b>Smaak:</b> Volgens referentie <b>Visueel aspect:</b> Frozen	<b>Geur:</b> Broodgeur <b>Kleur:</b> Geel		

<b>INGREDIËNTENDECLARATIE</b> DEEG <Tarwebloem, Water, Maïs (7,0 %), Maïskorrels (1,8 %), Zonnebloempitten, Gist, Maïszetmeel, Plantaardige oliën en vetten (Palm olie, Raapzaadolie, Geharde palm olie), Tarwegluten, Sojastukjes, Gejodeerd zout, Zout, Tarwezuurdeegextract, Dextrose, Emulgator (Mono- en diglycerides van vetzuren, Diacetylwijnsteenzuurvetzuurglycerolesters), Plantaardige oliën, Suiker, Roggebloem, Verdikkingsmiddel (Guar gom), Curry, Calciumcarbonaat, Gerstemout, Sojabloem, Enzym, Enzymen, Meelverbeteraar (Ascorbinezuur), Antioxidant (Tocopherol concentraat, Ascorbylpalmitaat)>; DECORATIE <Maïs (1,4 %)>.
---

<b>NUTRITIONELE INFORMATIE (THEORETISCH)</b>	
<b>PER 100 GRAM PRODUCT:</b>	
<b>Energiewaarde (kJ)</b>	1.124 kJ
<b>Energiewaarde (kcal)</b>	265 kcal
<b>Totaal eiwitgehalte</b>	9,0 g
<b>Totaal vetgehalte</b>	3,0 g
<b>waarvan verzadigd</b>	0,7 g
<b>waarvan trans onverzadigd</b>	0,0 g
<b>waarvan enkelvoudig onverzadigd</b>	0,9 g
<b>waarvan meervoudig onverzadigd</b>	1,2 g
<b>Totaal koolhydraten</b>	50,4 g
<b>waarvan suiker (mono- en disaccharides)</b>	1,3 g
<b>Voedingsvezels</b>	1,7 g
<b>Zout (NaCl)</b>	1.117,1 mg
<b>Natrium</b>	535,5 mg

CSM Benelux (België) Borrewaterstraat 182 2170 Merksem, Belgium +32(0)3.641.71.10  CSM Benelux (Nederland) Postbus 284 4600 AG Bergen op Zoom, Nederland 0800 - 022 60 86  www.csmglobal.com info.benelux@csmglobal.com	<b>PRODUCTINFORMATIEBLAD</b>  	<b>Datum:</b> 23.02.2010  <b>Versie:</b> 2.0  <b>Reden herziening:</b>
	<b>EAN code:</b> 5410003242058	

<b>PRODUCTNAAM:</b>	<b>CARRÉ MAÏS</b>	<b>Materiaalcode:</b>	<b>24205</b>
---------------------	-------------------	-----------------------	--------------

<b>ALLERGENENINFORMATIE</b>			
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	Ja	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

<b>GMO INFORMATIE</b>			
Potentiële GMO bron aanwezig:	Ja - Mais grondstof	Identity preserved:	Ja
GMO labelling vereist (EU 1830/2003):	Nee	GMO-vrij proces:	Ja
Informatie GMO status:	Leveranciersverklaring		
Potentiële GMO bron aanwezig:	Ja - Soja grondstof	Identity preserved:	Ja
GMO labelling vereist (EU 1830/2003):	Nee	GMO-vrij proces:	Ja
Informatie GMO status:	Leveranciersverklaring		

<b>MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE</b>				
	eenheid	GMP	Maximum	Referentiemethode
Algemeen kiemgetal	/g	500	5.000	ISO 4833
Enterobacteriaceae	/g	1	10	ISO 7402
Schimmels	/g	10	100	ISO 7954
Gisten	/g	10	100	ISO 7954
Bacillus cereus	/g	10	100	ISO 7932
Staphylococcus aureus	/g	1	10	ISO 6888-1
E. coli	/g	0	0	ISO 6391
Listeria monocytogenes	/g	0	0	ISO 112901-1
Salmonella	/25 g	0	0	ISO 6579

<b>HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES</b>		
Houdbaarheid na productie:	270 dagen	Maximum opslagtemperatuur: -18 °C

<b>VERPAKKINGSINFORMATIE</b>				
<b>DISTRIBUTIE EENHEID</b>				
Netto gewicht:	3,00 kg	Bruto gewicht:	3,45 kg	Aantal stuks: 30
<b>PALLET</b>				
Pallet type:	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/151			
DE's per laag:	8	Lagen:	7	DE's per pallet: 56
Netto gewicht:	168,00 kg	Bruto gewicht:	218,38 kg	Totale pallet hoogte: 184,40 cm
<b>Primaire verpakking</b>				
Omschrijving:	Zak	Gewicht:	17,5 g	
<b>Secundaire verpakking</b>				
Omschrijving:	Doos	Gewicht:	436 g	
Afmetingen:	Lengte: 395 mm	Breedte: 295 mm	Hoogte:	242 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	

<b>CONTAMINATIE</b>
<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> Borrewaterstraat 182 2170 Merksem, Belgium +32/(0)3.641.71.10  <b>CSM Benelux (Nederland)</b> Postbus 284 4600 AG Bergen op Zoom, Nederland 0800 - 022 60 86  www.csmglobal.com info.benelux@csmglobal.com	<b>PRODUCTINFORMATIEBLAD</b>  	<b>Datum:</b> 23.02.2010  <b>Versie:</b> 2.0  <b>Reden herziening:</b>
	<b>EAN code:</b> 5410003242058	

<b>PRODUCTNAAM:</b>	<b>CARRÉ MAÏS</b>	<b>Materiaalcode:</b>	<b>24205</b>
---------------------	-------------------	-----------------------	--------------

**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.