


CSM Benelux (België) Borwaterstraat 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	PRODUCTINFORMATIEBLAD 	Datum: 28.07.2010 Versie: 2.1 Reden herziening:
	EAN code: 5413321245640	
PRODUCTNAAM: BOTERKOEK		Materiaalcode: 24564

ALGEMENE INFORMATIE Certificaten BRC ISO 9001
--

PRODUCTOMSCHRIJVING 	Bakkerswaar Diepgevroren en ongerezen koek van gerezen bladerdeeg.
---	---


GEBRUIKSIJNSTRUCTIES					
Rijzen	Tijd:	90 min	Temperatuur:	32 °C	R.H.: 80 %
Bakken - hete luchtoven	Tijd:	18 min	Temperatuur:	180 - 200 °C	
Bakken - Traditionele oven	Tijd:	18 min	Temperatuur:	200 - 220 °C	

AFMETINGEN VAN HET PRODUCT				
Vorm:	Opgerolde ruit			
	Streefwaarde	Interval	Opmerkingen	
Totaal gewicht:	70 g	65 - 75 g		
Gewicht deeg:	70 g	65 - 75 g		

SENSORISCHE INFORMATIE			
Smaak:	Botersmaak	Geur:	Botergeur
Visueel aspect:	Frozen	Kleur:	Licht geel

INGREDIËNTENDECLARATIE	
Tarwebloem; Boter (23,6 %); Water; Broodbereidingsmiddel <Suiker, Zout, Eipoeder, Melkpoeder, Tarwebloem, Aroma, Dextrose, Emulgator (Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met monoacetyl- en diacetylwijnsteenzuur, Mono- en diglyceriden van vetzuren), Sojabloem, Plantaardige oliën en vetten (Raapzaadolie), Gerstemout, Roggezuurdeegextract, Enzymes, Meelverbeteraar (Ascorbinezuur)>; Gist.	

NUTRITIONELE INFORMATIE (THEORETISCH)	
PER 100 GRAM PRODUCT:	
Energiewaarde (kJ)	1.605 kJ
Energiewaarde (kcal)	385 kcal
Totaal eiwitgehalte	7,1 g
Totaal vetgehalte	24,5 g
waarvan verzadigd	16,9 g
waarvan trans onverzadigd	1,0 g
waarvan enkelvoudig onverzadigd	6,2 g
waarvan meervoudig onverzadigd	1,1 g
Totaal koolhydraten	35,3 g
waarvan suiker (mono- en disaccharides)	3,9 g
Voedingsvezels	1,5 g
Zout (NaCl)	786,2 mg
Natrium	315,3 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	PRODUCTINFORMATIEBLAD 	Datum: 28.07.2010 Versie: 2.1 Reden herziening:
	EAN code: 5413321245640	

PRODUCTNAAM:	BOTERKOEK	Materiaalcode:	24564
---------------------	------------------	-----------------------	--------------

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	Ja	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)	Ja	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
Zwaveldioxide 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:	Ja - Soja grondstof	Identity preserved:	Ja
GMO labelling vereist (EU 1830/2003):	Nee	GMO-vrij proces:	Ja
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:	180 dagen	Maximum opslagtemperatuur: -18 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE				
DISTRIBUTIE EENHEID				
Netto gewicht:	12,95 kg	Bruto gewicht:	13,40 kg	Aantal stuks: 185
PALLET				
Pallet type:	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/151			
DE's per laag:	8	Lagen:	7	DE's per pallet: 56
Netto gewicht:	725,20 kg	Bruto gewicht:	775,58 kg	Totale pallet hoogte: 184,40 cm
Primaire verpakking				
Omschrijving:	Zak	Gewicht:	17,5 g	
Secundaire verpakking				
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	
Tertiaire verpakking				
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
Productvreemde voorwerpen:
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.

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	PRODUCTINFORMATIEBLAD 	Datum: 28.07.2010 Versie: 2.1 Reden herziening:
	EAN code: 5413321245640	

PRODUCTNAAM:	BOTERKOEK	Materiaalcode:	24564
---------------------	------------------	-----------------------	--------------

VOEDSELVEILIGHEID EN WETGEVING
<p>Alle producten zijn conform de Europese en nationale voedselwetgeving.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>

VERKLARING
<p>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.</p>