

PRODUCTINFORMATIEBLAD**CSM Bakery Solutions**
www.csmbakerysolutions.comLaatste verandering op: 10.10.2016
Vervangt versie van:
EAN-Code 8030141010592**CIAMBELLE MIGNON****ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
CSM artikelnummer	10125300
Bedrijfsnaam	
CSM ITALIA S.R.L.	Productcode
	1856

PRODUCTOMSCHRIJVING

Bakkerswaren, Diepgevroren

ALGEMENE INFORMATIE

Fysische conditie: Deeg

GEBRUIKSINSTRUCTIES**Toepassing**

Ontdooien:

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	27 g	22 - 32 g		
Diameter	80 mm	77 - 83 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Gebakken, Licht zoet	Geur:	Gebakken
Uiterlijk:	Ringvorm	Kleur:	Goudkleur
Structuur:	Zacht		

INGREDIËNTEDECLARATIE**NUTRITIONELE INFORMATIE**

Per 100 gram product	
Energie:	1.633 kJ (391 kcal)
Vetten:	20,7 g
waarvan verzadigde vetzuren:	10,7 g
Koolhydraten:	44,3 g
waarvan suikers (mono- en disachariden):	18,5 g
Eiwitten:	5,6 g
Zout (Na x 2,5):	0,8225 g

Artikelnummer: 10125300

ALLERGENENINFORMATIE

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)			
Granen die gluten bevatten en afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Ja	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
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: Soja, Noten.			

GMO INFORMATIE

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

BIOLOGISCHE INFORMATIE

Biologisch: Neen
 Nummer controleorgaan:
 Herkomst (EU / Niet EU):

DUURZAAMHEID

Type: PO - Niet duurzaam Waarde: Supply chain model:

DIET INFORMATIE

Kosjer: Neen
 Halal: Neen
 Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs: Ja

CHEMISCHE INFORMATIE

	Doel	Interval	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
Koolhydraten				
Koolhydraatgehalte:	44,29 %			UMA 0517
Vetten				
Vetgehalte:	20,69 %			AOCS Ca 3-46
Proteïns				
Eiwitgehalte:	5,6 %			ISO 937:1978
pH				
pH:	5,4			
Gehaltes				
Vochtgehalte:	26 %			

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/g	100 000				ISO 4833
Coliforms:	/g	100				ISO 4832
E. coli:	/g	10				ISO 6391
Schimmels:	/g	100				ISO 7954
Gisten:	/g	100				ISO 7954
Staphylococcus aureus:	/g	100				ISO 6888
Salmonella:	/25 g	Afwezig				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/25 g	Afwezig				ISO 11290-1

Artikelnummer: 10125300

HOUBBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES**Bewaarcondities**

Houdbaarheid na productie:	240 dagen
Bewaartemperatuur:	-15 °C
Opslagadvies:	Bevroren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen

VERPAKKINGSINFORMATIE**Distributieeenheid**

Nettogewicht: 2,4 kg

Primaire verpakking

Beschrijving: Zak

Secundaire verpakking

Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
---------------	------	------------	------------

WETTELIJKE INFORMATIE

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 mbt specificaties kunnen niet gegarandeerd actueel zijn aangezien zij niet gedekt worden door een gevalideerd beheerssysteem.