

PRODUCTINFORMATIEBLAD

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Laatste verandering op:	12.12.2018
EAN-Code	4017040889409 4017040889409
ITF 14 code:	18436039271828

Croissant Multicereales Express


ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
CSM artikelnummer	10087180
Bedrijfsnaam	
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040889409
CSM GLOBAL	10087180
CSM BENELUX BV	88940

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel:	Ongebakken meergranen (41.5%) botercroissant, voorgerezen, diepgevroren
---------------------------------------	---

PRODUCTOMSCHRIJVING



Diepgevroren bakkerswaar, voorgerezen, ongebakken.

Gemaakt van bladerdeeg, niet gevuld, in croissantvorm, met moutbloem en oliehoudende zaden; ongeveer 45 stuks

ALGEMENE INFORMATIE

Fysische conditie:	Diepgevroren
Land van herkomst:	Duitsland

GBRUIKSIJNSTRUCTIES

Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	30 - 45 min	
Bakken (Vloeroven):	Tijd:	20 - 22 min	Temperatuur: 200 - 210 °C
Opmerkingen	Bak met stoom, trek voor het einde van de baktijd de demper eruit.		
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	20 - 22 min	Temperatuur: 170 - 180 °C
Opmerkingen	Bak met stoom, trek voor het einde van de baktijd de demper eruit.		

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	85 g	83,7 - 89 g	Gemiddelde van een zak, Interne methode	
Volume	400 cm3	370 - 430 cm3	Gebakken, Gemiddelde van 3 stuks, Interne methode	

SENSORISCHE INFORMATIE

Deeg			
Smaak	Boterachtig, Mout, Zoet	Geur:	Boterachtig, Gist, Licht zuur
Uiterlijk:	Regelmatige vorm	Kleur:	Lichtbruin
Opmerkingen	gedraaid, 8-10 keer gedraaid van uiteinde tot uiteinde.		
Decoratie			
		Kleur:	Geelachtig, Bruinachtig

Artikelnummer: 10087180	Laatste verandering op: 12.12.2018
-------------------------	------------------------------------

INGREDIËNTEDECLARATIE

TARWEBLOEM; Water; BOTER (22%); Gist; GEMOUT GERSTEMEEL (2,5%); Maïstukjes; HAVERVLOKKEN; Suiker; Bruin lijnzaad; Geel lijnzaad; Zonnebloempitten; TARWEGLUTEN; Gejodeerd zout (Zout; Kaliumjodaat); Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Mono- en diclyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteezuur; Verdikkingsmiddel: Guarpitmeel, Xanthaangom; SOJABLOEM; GEDROOGD GERSTEMOUTEXTRACT (0,1%); Zuurteregelaar: Natriumacetaten, Citroenzuur; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	1.472 kJ	(353 kcal)
Vetten:	21,1 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	13,3 g	
Koolhydraten:	32,1 g	
waarvan suikers (mono- en disachariden):	2,7 g	
Eiwitten:	6,9 g	
Zout (Na x 2,5):	1,070 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	Ja	Ja	Ja
Haver	Ja	Ja	Ja
Spelt	Neen	Neen	Neen
Kamut	Neen	Neen	Neen
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
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	Ja	Ja
Walnoten	Neen	Neen	Neen
Cashewnoten	Neen	Neen	Neen
Pecannoten	Neen	Neen	Ja
Paranoten	Neen	Neen	Neen
Pistachenoten	Neen	Neen	Neen
Macademianoten	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	Ja	Ja
Zwaveloxide 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 zwaveloxide 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: Ei, Noten, Sesam.			

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

DUURZAAMHEID

Type: Palmolie Waarde: 100 % Supply chain model: Mass balance

Supply Chain Model: Mass Balance. Draagt bij aan de productie van gecertificeerde duurzame palmolie. www.rspo.org.
RSPO Member ID: 4-0764-16-000-00; RSPO SCCS Certificate code: CU-RSPO SCC-831156

Artikelnummer: 10087180	Laatste verandering op: 12.12.2018
--------------------------------	---

DIEET INFORMATIE

Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs: Ja
 Geschikt voor veganisten: Neen

De geschiktheid voor vegetarisme/veganisme is gebaseerd op ingrediënten, met eventuele kruiscontaminatie tijdens de productie is geen rekening gehouden.

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
E. coli:	/ g	100				ISO 16649-2, ASU L 00.00-132/2
Schimmels:	/ g	10 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Bacillus cereus:	/ g	1 000				DIN EN ISO 7932:2005-03, ASU L 00.00-33:2006-09, ASU L01.00-72:2011-01
Staphylococcus aureus:	/ g	100				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12, ASU L00.00-55:2004-12, AFNOR 3M-01/09-04/03:2007-03
Listeria monocytogenes:	/ g	Niet aantoonbaar				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01
Salmonella:	/25 g	Niet aantoonbaar				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities

Houdbaarheid na productie: 154 dagen
 Bewaar temperatuur: -18 °C
 Opslagadvies: Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
 Opmerkingen: Minimum Shelf Life At Delivery depends on customer.

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	3,825 kg	Brutogewicht:	4,330 kg
		Aantal stuks:	45 ST
Primaire verpakking			
Beschrijving:	Flexible film	Materiaal:	LDPE
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
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 m.b.t. specificaties kunnen niet gegarandeerd actueel zijn aangezien zij niet gedekt worden door een gevalideerd beheerssysteem.