

**PRODUCTINFORMATIEBLAD****CSM Ingredients**  
www.csmingredients.com

Laatste verandering op: 19.09.2022

**Debco Trio Super 4 x 2,5kg****ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
CSM artikelnummer	<b>10238281</b>
Bedrijfsnaam	
CSM DEUTSCHLAND GMBH	Productcode
CSM BENELUX BV	4017040028327 02832
Overig	
EAN-Code	4017040028327
GN-code (EU)	1517109090

**BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL**

<b>Benaming van het levensmiddel:</b>	Margarine voor crèmes, wrijf- en roerdegen en cakebeslagen
---------------------------------------	--

**PRODUCTOMSCHRIJVING**

Margarine voor crèmes en beslag.
Speciaal bewerkte, 100 % plantaardige banketmargarine geschikt voor alle bakkerijtoepassing- en (behalve korstwerk). Uniek hittebestendig boteraroma. Ongezouten. Laag in transgehalte.

**ALGEMENE INFORMATIE**

<b>Fysische conditie:</b>	Stevig vierkant blok
<b>Land van herkomst:</b>	Duitsland

**GEBRUIKSIJNSTRUCTIES**

Toepassing
Alleen voor professioneel gebruik.
Standardrecept
Uitsluitend bestemd voor de verwerking in de bakkerij en/of professionele keuken.

**SENSORISCHE INFORMATIE**

<b>Smaak:</b>	Boterachtig	<b>Geur:</b>	Boterachtig
<b>Uiterlijk:</b>	Stevig vierkant blok	<b>Plasticiteit:</b>	Zacht, als crème
<b>Structuur:</b>	Zacht	<b>Kleur:</b>	Lichtgeel

**INGREDIËNTEDECLARATIE**

Plantaardige vetten: Palm, Geheel geharde palm, Kokos, in wisselende verhoudingen; Water; Plantaardige oliën: Raapzaad, Zonnebloem, in wisselende verhoudingen; Emulgator: Polyglycerolesters van vetzuren, SOJAlecithine, Mono- en diglyceriden van vetzuren; Aroma; Zuurteregelaar: Citroenzuur; Kleurstof: Caroteen.
---

**NUTRITIONELE INFORMATIE**

Per 100 gram product	
<b>Energie:</b>	2.968 kJ (722 kcal)
<b>Vetten:</b>	80,2 g
<b>waarvan verzadigde vetzuren:</b>	42,8 g
<b>Koolhydraten:</b>	0,0 g
<b>waarvan suikers:</b>	0,0 g
<b>Eiwitten:</b>	0,0 g
<b>Zout (Na x 2,5):</b>	0,0005 g

# Debco Trio Super 4 x 2,5kg

Artikelnummer: 10238281	Laatste verandering op: 19.09.2022
-------------------------	------------------------------------

## ALLERGENENINFORMATIE

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
<b>Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Granen die gluten bevatten en afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Tarwe	Neen	Neen	Ja
Rogge	Neen	Neen	Neen
Gerst	Neen	Neen	Ja
Haver	Neen	Neen	Ja
Spelt	Neen	Neen	Neen
Khorasantarwe	Neen	Neen	Neen
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Neen	Neen	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)	Neen	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Amandel	Neen	Neen	Neen
Hazelnoten	Neen	Neen	Ja
Walnoten	Neen	Neen	Neen
Cashewnoten	Neen	Neen	Neen
Pecannoten	Neen	Neen	Neen
Paranoten	Neen	Neen	Neen
Pistachenoten	Neen	Neen	Neen
Macademianoten	Neen	Neen	Neen
Selderij en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Zwavedioxide 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 zwavedioxide en sulfieten alleen gedeclareerd te worden indien de concentratie meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO2 bedraagt.

<b>Mogelijke kruiscontaminatie</b>
Kan sporen bevatten van: -
Gebaseerd op de risicobeoordeling en risicobeheersing van de fabriek is de aanwezigheid van sommige allergenen vermeden. Daarom zijn de allergenen die genoemd worden in de "Mogelijke kruiscontaminatie"-clausule de enige die een risico vormen voor kruiscontaminatie.

## GMO INFORMATIE

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

## DUURZAAMHEID

<b>Type:</b> Palmolie	<b>Waarde:</b> 100 %	<b>Supply chain model:</b> Mass balance
Supply Chain Model: Mass Balance. Draagt bij aan de productie van gecertificeerde duurzame palmolie. <a href="http://www.rspo.org">www.rspo.org</a> . RSPO ID: 2-1223-21-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831156		
<b>Type:</b> Palmpit	<b>Waarde:</b> 100 %	<b>Supply chain model:</b> Mass balance
Supply Chain Model: Mass Balance. Draagt bij aan de productie van gecertificeerde duurzame palmolie. <a href="http://www.rspo.org">www.rspo.org</a> . RSPO ID: 2-1223-21-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831156		

## DIEET INFORMATIE

<b>Halal:</b>	Ja - gecertificeerd
<b>Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs:</b>	Ja
<b>Geschikt voor veganisten:</b>	Ja
<i>De geschiktheid voor veganisme is gebaseerd op zorgvuldig geselecteerde ingrediënten en er wordt rekening gehouden met de best mogelijke productiemethoden om het risico op kruisbesmetting tot een minimum te beperken.</i>	

## CHEMISCHE INFORMATIE

	Doel	Interval	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
<b>Vetten</b>				
<b>Vetgehalte:</b>	80,2 %	> 80 %		DGF K-I 2a (84)

# Debco Trio Super 4 x 2,5kg

Artikelnummer: 10238281	Laatste verandering op: 19.09.2022
-------------------------	------------------------------------

## FYSISCHE INFORMATIE

	Doel	Interval	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
<b>Vaste vetfase</b>				
Vaste stof bij 20 °C (N20):	24 %	21 - 27 %		AOCS Cd 16b-93
Vaste stof bij 30 °C (N30):	10 %	7 - 13 %		AOCS Cd 16b-93
Vaste stof bij 35 °C (N35):	5,5 %	2,5 - 8,5 %		AOCS Cd 16b-93

## MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	1 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
Enterobacteriaceae:	/ g	10				DIN EN ISO 21528-1/2:2017-09, DIN EN ISO 21528-1/2:2009-12, ASU §64 LFGB L05.00-5:1990-06
Schimmels:	/ g	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Gisten:	/ g	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
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

<b>Bewaarcondities</b>	
Houdbaarheid na productie:	182 dagen
Bewaartemperatuur:	14 - 16 °C
Opslagadvies:	Koel en droog bewaren.
<b>Transportcondities</b>	
Transporttemperatuur	13 - 17 °C

## VERPAKKINGSINFORMATIE

<b>Distributieeenheid</b>					
Nettogewicht:	10 kg	Brutogewicht:	10,241 kg	Aantal stuks:	4 ST
<b>Primaire verpakking</b>					
Beschrijving:	Wikkel	Materiaal:	Aluminium, LDPE, Papier		
<b>Secundaire verpakking</b>					
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.