

PRODUCTINFORMATIEBLAD

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Laatste verandering op: 08.02.2021

Pati Whip Vegan 12x1L

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
CSM artikelnummer	10243371
Bedrijfsnaam	Productcode
CSM ITALIA S.R.L.	801160
CSM DEUTSCHLAND GMBH	8030141051236
CSM FRANCE SAS	801160
CSM BENELUX BV	29410
CSM POLSKA SP. Z O.O.	211090
Overig	
EAN-Code	8030141097388
GN-code (EU)	2106909849

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel:	Half fabriikaat
---------------------------------------	-----------------

PRODUCTOMSCHRIJVING

Gezoete plantaardige crème, zonder ingrediënten van dierlijke oorsprong. Halffabriikaat voor de productie van patisserieproducten. Het product kan worden gebruikt als vulling en voor het afwerken van producten. UHT product.

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Toepassing
Voor het beste resultaat het product minstens 12 uur koelen bij 5 – 8°C. Giet de gewenste hoeveelheid in een schone bekken en klop op tot degewenste dikte. Gemiddelde opkloptijd van 2 liter Pati Whip Vegan in een 9 liter bekken is 3-5 minuten. Niet te ver doorkloppen.

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	1.075 kg			

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Eigenschap, Zonder bijsmaken, Typisch	Geur:	Typisch, Vrij van afwijkende geuren, Eigenschap
Uiterlijk:	Typisch, Taai vloeibaar	Kleur:	Typisch
Structuur:	Typisch		

INGREDIËTENDECLARATIE

Water; Plantaardig vet: Geheel geharde palm; Suiker; Stabilisator: Natriumfosfaten, Methylcellulose; Emulgator: Polysorbaat 60, Natriumstearoyl-2-lactylaate; Verdikkingsmiddel: Xanthaangom, Guarpitmeel; Zout; Aroma.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	1.387 kJ	(335 kcal)
Vetten:	28,2 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	27,9 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	0,1 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	0,0 g	
Koolhydraten:	20,0 g	
waarvan suikers:	20,0 g	
Vezels:	0,2 g	
Eiwitten:	0,0 g	
Zout (Na x 2,5):	0,365 g	

Artikelnummer: 10243371	Laatste verandering op: 08.02.2021
-------------------------	------------------------------------

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,2 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,2 g
Zout (NaCl):	85,5 mg
Mineralen - Natrium:	146,0 mg
Water:	51,1 g

ALLERGENENINFORMATIE

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)			
Granen die gluten bevatten en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Tarwe	Neen	Neen	Neen
Rogge	Neen	Neen	Neen
Gerst	Neen	Neen	Neen
Haver	Neen	Neen	Neen
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	Neen	Neen	Neen
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Neen	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Amandel	Neen	Neen	Neen
Hazelnoten	Neen	Neen	Neen
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	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	2 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: MELK / LACTOSE.

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.

DIEET INFORMATIE

Halal:	Ja - gecertificeerd	Geschikt voor glutenvrij dieet	Ja
Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs:	Ja	Geschikt voor personen met een lactose-intolerantie:	Ja
Geschikt voor lactovegetariërs:	Ja	Geschikt voor personen met een koemelkeiwitallergie:	Neen
Geschikt voor ovo-vegetariërs:	Ja		
Geschikt voor veganisten:	Ja		

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.

Artikelnummer: 10243371	Laatste verandering op: 08.02.2021
-------------------------	------------------------------------

CHEMISCHE INFORMATIE

	Doel	Interval	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
pH				
pH:		7,5 - 7,9		Interne methode
Gehaltes				
Vochtgehalte:		51 - 53 %		

FYSISCHE INFORMATIE

	Doel	Interval	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
Rheologie				
Texture analysis				
Consistentie 0 h:		> 90 g		
Consistentie 5 h 6 °C:		> 90 g		
Consistentie 5 h 20 °C:		> 90 g		
Overig				
Viscositeit: 10 °C:		< 5.000 cps		
Overig				
Densiteit 20 °C:	1.075 g/l			

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	0				

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	370 dagen
Bewaartemperatuur:	2 - 20 °C
Opslagadvies:	Niet invriezen
Opslagcondities na opening (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	3 dagen
Bewaartemperatuur:	2 - 10 °C
Opmerkingen	Na opening, gekoeld houden tussen 2 - 10 °C en binnen 3 dagen verwerken.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	2 - 10 °C

Artikelnummer: 10243371	Laatste verandering op: 08.02.2021
-------------------------	------------------------------------

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	12,9 kg	Brutogewicht:	13,449 kg
Pallet		Aantal stuks:	12 ST
Pallettype:	Pallet 1200 x 800	Lagen:	6 ST
DE per laag:	10 ST	Brutogewicht:	828,44 kg
Nettogewicht:	774 kg	DE per pallet:	60 ST
		Totale pallethoogte:	123,6 cm
Primaire verpakking			
Beschrijving:	Tetra Brick		
Gewicht	27,1 g		
Kleur:	Wit		
Lengte	245 mm		
Breedte	322 mm		
Codering			
Naam:	Ja	Vervaldatum:	DD/MM/JJJJ
		Lotcode:	Ja
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
Gewicht	200 g		
Kleur:	Wit		
Lengte (buitenzijde):	393 mm		
Breedte (buitenzijde):	213 mm		
Hoogte (buitenzijde):	181 mm		
Codering			
		Vervaldatum:	DD/MM/JJJJ
		Lotcode:	LJDDD
Tertiaire verpakking			
Beschrijving:	Blad	Materiaal:	Golfkarton
Gewicht	360 g		
Lengte	800 mm		
Breedte	1.200 mm		
Beschrijving:	Blad	Materiaal:	Golfkarton
Gewicht	305 g		
Lengte	1.150 mm		
Breedte	700 mm		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Gewicht	2,85 g		
Kleur:	Wit		
Breedte	130 mm		
Hoogte	210 mm		
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout
Gewicht	21.500 g		
Lengte	1.200 mm		
Breedte	800 mm		
Hoogte	144 mm		
Beschrijving:	Folie (stretch)	Materiaal:	LDPE
Kleur:	Transparant		
Breedte	500 mm		

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Microbiologische gevaren - specifiek controlesysteem			
Voedselveiligheid / HACCP:	Aseptische verpakking, Sterilisatie		
Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
	Aanwezig	Maas	Opmerkingen
Zeven:	Neen		
Filters:	Ja		
Metaaldetectie:	Neen		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument:	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument:	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument:	
Röntgenstraal	Neen		
Visuele inspectie:	Neen		
Procesomschrijving			
Aseptische verpakking, Sterilisatie			

Artikelnummer: 10243371	Laatste verandering op: 08.02.2021
--------------------------------	---

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	2106909849	
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.

Laatste verandering op:	08.02.2021
Verandering:	Overig