

**PRODUCTINFORMATIEBLAD**

**CSM Bakery Solutions**  
www.csmbakerysolutions.com



<b>Laatste verandering op:</b>	18.09.2017
<b>EAN-Code</b>	4017040892393 4017040892393 5025183049375 4017040892393 5025183049375 4017040892393

**TRIPLE CHOCOLATE COOKIE XL MB****ARTIKELNUMMERS**

<b>Artikelnummer</b>	
CSM artikelnummer	<b>10187083</b>
<b>Bedrijfsnaam</b>	<b>Productcode</b>
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040892393
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	89239
CSM AUSTRIA GMBH	4017040892393
CSM UNITED KINGDOM LTD	CKK
CSM POLSKA SP. Z O.O.	501221
CSM BENELUX BV	28831
CSM MAGYARORSZÁG KFT.	741086
CSM GLOBAL	10187083
CSM FRANCE SAS	89239

**BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL**

**Benaming van het levensmiddel:** Deeg voor koeken met witte (14%) en pure (14%) chocoladestukjes, diepgevroren

**PRODUCTOMSCHRIJVING**

Diepgevroren bakkerswaar, ongebakken.

Klaar om te bakken koek met witte en pure chocoladestukjes.  
over 96 stuk

**ALGEMENE INFORMATIE**

<b>Land van herkomst:</b>	Duitsland	<b>Continent van herkomst:</b>	Europa (EU)
<b>Fysische conditie:</b>	Deeg		

**GEBRUIKSINSTRUCTIES**

<b>Werkinstructies</b>			
<b>Ontdooien:</b>	<b>Tijd:</b>	20 min	
<b>Opmerkingen</b>	(Optioneel)		
<b>Bakken (Heteluchtoven):</b>	<b>Tijd:</b>	13 - 15 min	<b>Temperatuur:</b> 150 - 170 °C

**PRODUCTAFMETINGEN**

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
<b>Gewicht</b>	80 g	75 - 85 g	Interne methode	
<b>Diameter</b>	115 mm	100 - 130 mm	Gebakken, Interne methode	

**SENSORISCHE INFORMATIE**

<b>Gebakken</b>			
<b>Smaak:</b>	Zoet, Chocolade	<b>Geur:</b>	Zoet
<b>Uiterlijk:</b>	Stukken	<b>Kleur:</b>	Donkerbruin
<b>Structuur:</b>	Taai, Zacht, Krokant		

Artikelnummer: 10187083

Laatste verandering op: 18.09.2017

**INGREDIËNTEDECLARATIE**

**Tarwebloem:** Suiker; Witte chocolade stukjes (Suiker; Cacaoboter; **Volle melkpoeder**; Emulgator: **Sojalecithine (E 322)**; Natuurlijk vanillearoma); Pure chocoladestukjes (Suiker; Cacao massa; Cacaoboter; Emulgator: **Sojalecithine (E 322)**; Natuurlijk vanillearoma); Palmvet; **Boter**; Water; Invertsuikerstroop; Raapzaadolie; Magere cacaopoeder (3,5%); **Eipoeder**; Rijsmiddel: Natriumcarbonaat (E 500), Difosfaten (E 450); Zout; Melasse; Natuurlijk aroma.

**NUTRITIONELE INFORMATIE****Per 100 gram product**

<b>Energie:</b>	1.943 kJ	(464 kcal)
<b>Vetten:</b>	23,8 g	
<b>waarvan verzadigde vetzuren:</b>	11,9 g	
<b>waarvan mufa:</b>	8,8 g	
<b>waarvan pufa:</b>	2,2 g	
<b>Koolhydraten:</b>	55,9 g	
<b>waarvan suikers (mono- en disachariden):</b>	39,3 g	
<b>Vezels:</b>	3,1 g	
<b>Eiwitten:</b>	5,0 g	
<b>Zout (Na x 2,5):</b>	0,669 g	

**ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE****Per 100 gram product**

<b>Vetten waarvan tfa:</b>	0,3 g
<b>Zout (NaCl):</b>	346,8 mg
<b>Mineralen - Natrium:</b>	267,7 mg
<b>Water:</b>	10,6 g

Artikelnummer: 10187083      Laatste verandering op: 18.09.2017

## ALLERGENENINFORMATIE

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
<b>Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
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	Ja	Ja	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Ja	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Selderij en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
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.			
<b>Mogelijke kruiscontaminatie</b>			
Kan sporen bevatten van: Noten.			
<b>Allergenen volgens LEDA</b>			
Gluten	Ja	Ja	Ja
Tarwe	Ja	Ja	Ja
Rogge	Neen	Neen	Ja
Gerst	Neen	Neen	Ja
Haver	Neen	Neen	Ja
Spelt	Neen	Neen	Neen
Kamut	Neen	Neen	Neen
Schaaldieren	Neen	Neen	Neen
Ei	Ja	Ja	Ja
Vis	Neen	Neen	Neen
Aardnoten (Pinda's)	Neen	Neen	Neen
Soja	Ja	Ja	Ja
Melk	Ja	Ja	Ja
Noten	Neen	Ja	Ja
Amandel	Neen	Ja	Ja
Hazelnoot	Neen	Ja	Ja
Walnoten	Neen	Neen	Neen
Cashewnoten	Neen	Neen	Neen
Pecannoten	Neen	Ja	Ja
Paranoten	Neen	Neen	Neen
Pistachenoten	Neen	Neen	Ja
Macademianoten	Neen	Ja	Ja
Selderij	Neen	Neen	Neen
Mosterd	Neen	Neen	Neen
Sesam	Neen	Neen	Ja
Sulfiet	2 PPM	Neen	Neen
Lupine	Neen	Neen	Neen
Weekdieren	Neen	Neen	Neen
Lactose	Ja	Ja	Ja
Cacao	Ja	Ja	Ja
Glutamaat (E 620-E 625)	Neen	Neen	Neen
Kippenvlees	Neen	Neen	Neen
Koriander	Neen	Neen	Ja
Mais	Neen	Ja	Ja
Peulvruchten	Neen	Ja	Ja
Rund	Neen	Neen	Neen
Varken	Neen	Neen	Neen
Wortel	Neen	Ja	Ja

## 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

Artikelnummer: 10187083      Laatste verandering op: 18.09.2017

## 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.info](http://www.rspo.info).  
RSPO Member ID: 4-0764-16-000-00 (former: 4-0393-14-000-00); RSPO SCCS Certificate code: CU-RSPO SCC-831156

## DIEET INFORMATIE

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

## MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
E. coli:	/ g	100				ISO 16649-2, AFNOR 3M 01/8-06/01
Schimmels:	/ g	10 000				ISO 6611, ISO 21527-1, §64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932, §64 LFGB L01.00-72
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-1, §64 LFGB L 00.00-55, AFNOR 3M 01/9-04/03
Listeria monocytogenes:	/ g	Niet aantoonbaar				ISO 11290-1, AFNOR BIO-12/09-07/02
Salmonella:	/25 g	Niet aantoonbaar				ISO 6579:2002, §64 LFGB L 00.00-66

## HOUBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	549 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Diepgevroren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen
Transportcondities	
Transporttemperatuur	< -18 °C

Artikelnummer: 10187083	Laatste verandering op: 18.09.2017
-------------------------	------------------------------------

## VERPAKKINGSINFORMATIE

<b>Distributieeenheid</b>					
<b>Nettogewicht:</b> 7,68 kg		<b>Brutogewicht:</b> 7,925 kg			
<b>Pallet</b>					
<b>Pallettype:</b>	Pallet 1200 x 800				
<b>DE per laag:</b>	12 ST	<b>Lagen:</b>	6 ST	<b>DE per pallet:</b>	72 ST
<b>Nettogewicht:</b>	552,96 kg	<b>Brutogewicht:</b>	595,6 kg	<b>Totale pallethoogte:</b>	165,6 cm
<b>Primaire verpakking</b>					
<b>Beschrijving:</b>	Zak	<b>Materiaal:</b>	HDPE		
<b>Hoeveelheid:</b>	1,0000 PCE				
<b>Gewicht</b>	10,54 g				
<b>Kleur:</b>	Blauw				
<b>Breedte</b>	340 mm				
<b>Hoogte</b>	610 mm				
<b>Secundaire verpakking</b>					
<b>Beschrijving:</b>	Etiket	<b>Materiaal:</b>	Papier		
<b>Hoeveelheid:</b>	1,0000 PCE				
<b>Gewicht</b>	2,1630 g				
<b>Kleur:</b>	Wit				
<b>Breedte</b>	105 mm				
<b>Hoogte</b>	200 mm				
<b>Beschrijving:</b>	Etiket	<b>Materiaal:</b>	Papier		
<b>Hoeveelheid:</b>	1,0000 PCE				
<b>Gewicht</b>	2,1630 g				
<b>Kleur:</b>	Wit				
<b>Breedte</b>	105 mm				
<b>Hoogte</b>	200 mm				
<b>Beschrijving:</b>	Doos	<b>Materiaal:</b>	Golfkarton		
<b>Hoeveelheid:</b>	1,0000 PCE				
<b>Gewicht</b>	230 g				
<b>Kleur:</b>	Bruin				
<b>Lengte (buitenzijde):</b>	296 mm				
<b>Breedte (buitenzijde):</b>	246 mm				
<b>Hoogte (buitenzijde):</b>	251 mm				
<b>Codering</b>					
<b>Overige codes:</b>	Productietijd, Versheidsnummer		<b>Vervaldatum:</b>	DD/MM/YY	
<b>Tertiaire verpakking</b>					
<b>Beschrijving:</b>	Blad	<b>Materiaal:</b>	Karton		
<b>Hoeveelheid:</b>	4,0004 PCE				
<b>Gewicht</b>	280 g				
<b>Kleur:</b>	Grijs				
<b>Lengte</b>	1.000 mm				
<b>Breedte</b>	700 mm				
<b>Beschrijving:</b>	Folie (stretch)	<b>Materiaal:</b>	PE		
<b>Hoeveelheid:</b>	0,1875 KG				
<b>Kleur:</b>	Transparant				
<b>Beschrijving:</b>	Etiket	<b>Materiaal:</b>	Papier		
<b>Hoeveelheid:</b>	2,0002 PCE				
<b>Gewicht</b>	1 g				
<b>Kleur:</b>	Wit				
<b>Lengte</b>	148 mm				
<b>Breedte</b>	210 mm				

## VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem				
	Aanwezig			Opmerkingen
<b>Zeven:</b>	Ja	<b>Maas:</b>	3,0 mm	
<b>Filters:</b>	Neen			
<b>Metaaldetectie:</b>	Ja			
<b>Ferro:</b>		<b>Diameter van het controle-instrument:</b>	4,0 mm	
<b>Non ferro:</b>		<b>Diameter van het controle-instrument:</b>	4,0 mm	
<b>Roestvrijstaal:</b>		<b>Diameter van het controle-instrument:</b>	3,5 mm	

<b>Artikelnummer:</b> 10187083	<b>Laatste verandering op:</b> 18.09.2017
--------------------------------	---

**WETTELIJKE INFORMATIE****Internationaal ingrediëntnummer**

Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	19012000	

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.