

**PRODUCTINFORMATIEBLAD**

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



Laatste verandering op: 04.10.2017  
EAN-Code 5413321245480  
5413321245480

**BLACK LABEL CROISSANT PRALINE****ARTIKELNUMMERS****Artikelnummer**

CSM artikelnummer **10194188**

**Bedrijfsnaam****Productcode**

CSM IBERIA S.A.(ES)	70367
CSM BENELUX BV	24548
CSM GLOBAL	10194188
CSM DEUTSCHLAND GMBH	5413321245480

**BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL**

Benaming van het levensmiddel: Croissant met pralinévulling (17%), ongebakken en diepgevroren

**PRODUCTOMSCHRIJVING**

Diepgevroren en ongebakken botercroissant met praline vulling.

**ALGEMENE INFORMATIE**

Fysische conditie: Deeg  
Land van herkomst: Spanje

**GEBRUIKSISTRUCTIES****Werkinstructies**

Ontdoeien:	Tijd: 20 - 30 min	Temperatuur: 30 - 32 °C	R.H.: 80 - 85 %
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd: 14 - 16 min	Temperatuur: 185 °C	
Bakken (Traditionele oven):	Tijd: 14 - 16 min	Temperatuur: 210 - 215 °C	

**PRODUCTAFMETINGEN**

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	78 g			
Hoogte	123 mm			
Lengte	40 mm			
Breedte	34 mm			

**SENSORISCHE INFORMATIE**

Smaak	Typisch	Geur:	Typisch
Uiterlijk:	Bevroren, Typisch	Kleur:	Licht gelig-wit

**Vulling**

Smaak	Typisch	Geur:	Typisch
		Kleur:	Zoals chocolade

**INGREDIËNTEDECLARATIE**

Tarwebloem; Boter(23%); Water; Praliné vulling (17%) (Suiker; Hazelnootpasta; Magere cacao-poeder; Emulgator: Zonnebloemlecithine (E 322); Vanilleboonpoeder); Suiker; Gist; Zout; Weipoeder (Lysosym (ei) (E 1105)); Tarwe-gluten; Verdikkingsmiddel: Carrageen (E 407); Dextrose; Acerola kersenextract; Maltodextrine; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur (E 300); Enzymen: Alfa-amylase, Xylanase.

Artikelnummer: 10194188 Laatste verandering op: 04.10.2017

## NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Energie:	1.671 kJ (401 kcal)
Vetten:	24,6 g
waarvan verzadigde vetzuren:	13,5 g
Koolhydraten:	37,0 g
waarvan suikers (mono- en disachariden):	14,0 g
Eiwitten:	7,0 g
Zout (Na x 2,5):	0,7792 g

## 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	Ja
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	Ja	Ja	Ja
Selderij en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
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	Ja
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 SO<sub>2</sub> bedraagt.

**Mogelijke kruiscontaminatie**

Kan sporen bevatten van: Soja.

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.

## BIOLOGISCHE INFORMATIE

Biologisch: Neen

## DIET INFORMATIE

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

## MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/g	1 000 000		5	0	ISO 4833
E. coli:	/g	100	10	5	2	ISO 16649-2
Schimmels:	/g	20 000		5	0	ISO 7954
Gisten:	/g	20 000		5	0	ISO 7954
Staphylococcus aureus:	/g	1 000	100	5	2	ISO 6888-1
Listeria monocytogenes:	/g	100	10	5	2	ISO 11290-1
Salmonella:	/25 g	Afwezig		5	0	ISO 6579:2002

## HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

**Bewaarcondities**

Houdbaarheid na productie: 180 dagen  
 Bewaartemperatuur: -18 °C  
 Opslagadvies: Na ontdooien niet opnieuw invriezen

<b>Artikelnummer:</b> 10194188	<b>Laatste verandering op:</b> 04.10.2017
--------------------------------	---

**VERPAKKINGSINFORMATIE****Distributieeenheid**

<b>Nettogewicht:</b> 6,5 kg	<b>Brutogewicht:</b> 7,3 kg
-----------------------------	-----------------------------

**Primaire verpakking**

<b>Beschrijving:</b> Zak	<b>Materiaal:</b> HDPE
--------------------------	------------------------

**Secundaire verpakking**

<b>Beschrijving:</b> Doos	<b>Materiaal:</b> 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.