

PRODUCTINFORMATIEBLAD

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Laatste verandering op:	28.06.2017
EAN-Code	4000492050824 8436015918276

Roomboter ham-kaas croissant

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
CSM artikelnummer	10094870
Bedrijfsnaam	Productcode
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4000492050824
CSM IBERIA S.A.(ES)	72006
CSM GLOBAL	10094870

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Deeg voor botercroissant met gekookte ham en Gouda kaas, diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING



Diepgevroren bakkerswaar, voorgerezen, ongebakken.

Croissant gevuld met gouda kaas-crème en een sneetje gekookte ham, gedecoreerd met Gouda kaas, voorgerezen en diepgevroren.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	Duitsland	Continent van herkomst:	Europa
Fysische conditie:	Deeg		

GEBRUIKSIJNSTRUCTIES

Algemeen advies

Bedek een bakplaat met bakpapier, plaats de croissants hierop en laat ontdooien gedurende ongeveer 60 minuten. Bak met stoom op ongeveer 210°C gedurende 20 minuten, na 10 minuten zonder stoom verder bakken.

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht totaal:	105 g	102 - 112 g	Maat	
Gewicht vulling:	10 g	8 - 13 g		
Gewicht deeg:	78 g	76 - 80 g		
Gewicht decoratie:	5 g	3 - 8 g		
Lengte	140 mm	130 - 150 mm		
Breedte	60 mm	55 - 65 mm		
Dikte:	38 mm	35 - 41 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Boterachtig, Kaasachtig, Ham	Geur:	Botergeur, Kaasachtig, Ham
		Kleur:	Lichtgeel

INGREDIËNTEDECLARATIE

Tarwebloem; Boter (18%); Water; Gekookte ham (11%) (Varkensvlees; Water; Nitrietpekelzout; Gejodeerd zout; Zout; Kaliumjodaat; Conserveermiddel : Natriumnitriet (E 250); Dextrose; Aroma; Stabilisator: Difosfaten (E 450); Antioxidant: Natriumerythorbaat (E 316)); **Kaas (Gouda)** (9%) (Kleuren: Caroten (E 160a)); Gist; **Vloeibaar ei;** Sauspoeder (**Tarwebloem;** **Eipoeder;** **Volle melkpoeder;** Gemodificeerd zetmeel; Zout; Emulgator: **Sojalecithine (E 322);** Suiker; **Weipoeder;** Gistextract; Verdikkingsmiddel: Johannesbroodpitmeel (E 410), Guarpitmeel(E 412); Aroma; Ui; Specerijen; Specerij extracten); Broodbereidingsmiddel (**Tarwemoutbloem;** **Tarwebloem;** **Tarwezetmeel;** **Weipoeder (zoet);** **Tarwegluten;** Emulgator: Zonnebloemlecithine (E 322); Meelverbeteraar: Ascorbinezuur (E 300); Enzymen); Suiker; Zout; Raapzaadolie; **Gerstemoutextract;** **Magere melkpoeder.**

Artikelnummer: 10094870

Laatste verandering op: 28.06.2017

NUTRITIONELE INFORMATIE**Per 100 gram product**

Energie:	1.362 kJ	(326 kcal)
Vetten:	19,6 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	12,6 g	
Koolhydraten:	26,8 g	
waarvan suikers (mono- en disachariden):	2,2 g	
Vezels:	1,8 g	
Eiwitten:	9,7 g	
Zout (Na x 2,5):	1,3900 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE**Per 100 gram product**

Zout (NaCl):	1.400,0 mg
Mineralen - Natrium:	550,0 mg
Water:	40,0 g

Artikelnummer: 10094870 Laatste verandering op: 28.06.2017

ALLERGENENINFORMATIE

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)			
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	Ja	Ja
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
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 SO2 bedraagt.			
Mogelijke kruiscontaminatie			
Kan sporen bevatten van: Selderij, Sesam, Mosterd, Noten.			
Allergenen volgens LEDA			
Gluten	Ja	Ja	Ja
Tarwe	Ja	Ja	Ja
Rogge	Neen	Ja	Ja
Gerst	Ja	Ja	Ja
Haver	Neen	Neen	Neen
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	Ja	Ja
Pecannoten	Neen	Ja	Ja
Paranoten	Neen	Neen	Neen
Pistachenoten	Neen	Neen	Neen
Macademianoten	Neen	Neen	Neen
Selderij	Neen	Ja	Ja
Mosterd	Neen	Ja	Ja
Sesam	Neen	Ja	Ja
Sulfiet	0 PPM	Neen	Ja
Lupine	Neen	Neen	Neen
Weekdieren	Neen	Neen	Neen
Lactose	Ja	Ja	Ja
Cacao	Neen	Ja	Ja
Glutamaat (E 620-E 625)	Neen	Neen	Neen
Kippenvlees	Neen	Neen	Neen
Koriander	Neen	Neen	Neen
Maïs	Ja	Ja	Ja
Peulvruchten	Ja	Ja	Ja
Rund	Neen	Neen	Neen
Varken	Ja	Ja	Ja
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: 10094870 Laatste verandering op: 28.06.2017

DUURZAAMHEID

Type:	Geen PO/PK	Waarde:	Supply chain model:
Type:	Geen PO/PK	Waarde:	Supply chain model:

DIEET INFORMATIE

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

FYSISCHE INFORMATIE

	Doel	Interval	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
Overig				
Densiteit:	360 g/l	300 - 420 g/l		Dichtheidsmeter

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

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	140 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Bevroren, Houd de verpakking gesloten tijdens het bewaren., Na ontdooien niet opnieuw invriezen
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

Artikelnummer:	10094870	Laatste verandering op:	28.06.2017
----------------	----------	-------------------------	------------

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	10 kg	Brutogewicht:	10,96 kg
		Aantal stuks:	96 ST
Primaire verpakking			
Beschrijving:	Zak	Materiaal:	LDPE
Aantal stuks:	4 ST		
Afmetingen:	480/320X650X0,030 mm		
Gewicht	33,5 g		
Codering			
Overige codes:	Versheidnummer	Vervaldatum:	MHD
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
Aantal stuks:	1 ST		
Afmetingen:	598X394X196		
Gewicht	812 g		
Lengte (buitenzijde):	598 mm		
Breedte (buitenzijde):	394 mm		
Hoogte (buitenzijde):	196 mm		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Gewicht	4 g		
Codering			
Overige codes:	BM code	Vervaldatum:	MHD
Tertiaire verpakking			
Beschrijving:	Pallet		
Afmetingen:	1200 x 800 x 144 mm		
Gewicht	25 kg		

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	19059090	
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.