

**PRODUCTINFORMATIEBLAD**

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



Laatste verandering op: 14.07.2017

**PYRAMIDE MAIS****ARTIKELNUMMERS**

<b>Artikelnummer</b>	
CSM artikelnummer	<b>10155884</b>
<b>Bedrijfsnaam</b>	
CSM BENELUX BV	Productcode 24217

**BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL**

<b>Benaming van het levensmiddel:</b>	Voorgebakken broodje met maïs, diepgevroren.
---------------------------------------	--

**PRODUCTOMSCHRIJVING****ALGEMENE INFORMATIE**

<b>Land van herkomst:</b>	België
---------------------------	--------

**GEBRUIKSINSTRUCTIES**

<b>Toepassing</b>			
Na ontdooien en afbakken is dit product gereed voor consumptie. Ideaal om te beleggen.			
<b>Werkinstructies</b>			
<b>Ontdooien:</b>	<b>Tijd:</b>	30 min	
<b>Bakken (Heteluchtoven):</b>	<b>Tijd:</b>	6 - 8 min	<b>Temperatuur:</b> 180 - 200 °C
<b>Bakken (Traditionele oven):</b>	<b>Tijd:</b>	6 - 8 min	<b>Temperatuur:</b> 200 - 220 °C

**PRODUCTAFMETINGEN**

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
<b>Gewicht totaal:</b>	100 g	93 - 107 g		
<b>Hoogte</b>	40 mm	35 - 45 mm		
<b>Lengte</b>	125 mm	115 - 135 mm		
<b>Breedte</b>	155 mm	145 - 165 mm		
<b>Vorm:</b>	Driehoekig			

**SENSORISCHE INFORMATIE**

<b>Smaak</b>	Als referentie	<b>Geur:</b>	Typische baklucht
<b>Uiterlijk:</b>	Bevroren	<b>Kleur:</b>	Geel

**INGREDIËNTEDECLARATIE**

**Tarwebloem:** Water; Maïsvlokken(7,9%); Maïsbloem(4,8%); Zonnebloempitten; Gist; Gejodeerd zout (Zout; Kaliumjodide); **Sojastukjes; Tarwegluten;** Plantaardig vet: Palm; Plantaardige olie: Raapzaad; **Gedroogd tarwevoordeeg;** Dextrose; Suiker; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren (E 471), Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteezuur (E 472e); **Gedroogd gerstemoutextract;** Kurkuma; **Sojabloem; Tarwemout;** Aroma (**bevat sulfiet**).

Artikelnummer: 10155884	Laatste verandering op: 14.07.2017
-------------------------	------------------------------------

**NUTRITIONELE INFORMATIE**

Per 100 gram product		
Energie:	1.207 kJ	(285 kcal)
Vetten:	3,4 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	0,8 g	
waarvan mufa:	1,0 g	
waarvan pufa:	1,3 g	
Koolhydraten:	53,3 g	
waarvan suikers (mono- en disachariden):	1,5 g	
Vezels:	3,4 g	
Eiwitten:	8,8 g	
Zout (Na x 2,5):	0,985 g	
Per portie (100 G)		
Energie:	1.207 kJ	(285 kcal)
Vetten:	3,4 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	0,8 g	
waarvan mufa:	1,0 g	
waarvan pufa:	1,3 g	
Koolhydraten:	53,3 g	
waarvan suikers (mono- en disachariden):	1,5 g	
Vezels:	3,4 g	
Eiwitten:	8,8 g	
Zout (Na x 2,5):	0,985 g	

**ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE**

Per 100 gram product	
Vetten waarvan tfa:	0,0 g
Zout (NaCl):	975,9 mg
Mineralen - Natrium:	394,1 mg
Water:	31,4 g

**REFERENTIE-INNAMES INFORMATIE**

Per 100 gram product	VOLWASSENEN
Energie:	14 %
Totale vetten:	5 %
Verzadigde vetzuren:	4 %
Koolhydraten:	20 %
Suikers:	2 %
Eiwitten:	18 %
Zout:	16 %
Per portie (100 G)	VOLWASSENEN
Energie:	14 %
Totale vetten:	5 %
Verzadigde vetzuren:	4 %
Koolhydraten:	20 %
Suikers:	2 %
Eiwitten:	18 %
Zout:	16 %

Artikelnummer: 10155884      Laatste verandering op: 14.07.2017

## 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	Neen	Ja	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Neen	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 *	Ja	Ja
Lupine en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
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: Ei, Melk / Lactose, Noten, Selderij, Sesam, Mosterd, Lupine.			
<b>Allergenen volgens LEDA</b>			
Gluten	Ja	Ja	Ja
Tarwe	Ja	Ja	Ja
Rogge	Neen	Ja	Ja
Gerst	Ja	Ja	Ja
Haver	Neen	Ja	Ja
Spelt	Neen	Ja	Ja
Kamut	Neen	Neen	Ja
Schaaldieren	Neen	Neen	Neen
Ei	Neen	Ja	Ja
Vis	Neen	Neen	Ja
Aardnoten (Pinda's)	Neen	Neen	Ja
Soja	Ja	Ja	Ja
Melk	Neen	Ja	Ja
Noten	Neen	Ja	Ja
Amandel	Neen	Ja	Ja
Hazelnoot	Neen	Ja	Ja
Walnoten	Neen	Neen	Neen
Cashewnoten	Neen	Neen	Neen
Pecannoten	Neen	Neen	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	Ja	Ja
Lupine	Neen	Ja	Ja
Weekdieren	Neen	Neen	Neen
Lactose	Neen	Ja	Ja
Cacao	Neen	Ja	Ja
Glutamaat (E 620-E 625)	Neen	Ja	Ja
Kippenvlees	Neen	Neen	Ja
Koriander	Neen	Ja	Ja
Maïs	Ja	Ja	Ja
Peulvruchten	Ja	Ja	Ja
Rund	Neen	Ja	Ja
Varken	Neen	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: 10155884	Laatste verandering op: 14.07.2017
-------------------------	------------------------------------

**DIET 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:	Ja		
Geschikt voor ovo-vegetariërs:	Ja		
Geschikt voor veganisten:	Neen		

**MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE**

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	1 000 000				SP-VG M 008
E. coli:	/ g	50				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
Schimmels:	/ g	1 000				ISO 7954
Gisten:	/ g	100 000				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	100 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000				ISO 6888-2
Salmonella:	/25 g	Afwezig				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

**HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES**

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	365 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagcondities na bakken (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	1 dagen
Bewaartemperatuur:	< 20 °C
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

Artikelnummer: 10155884	Laatste verandering op: 14.07.2017
-------------------------	------------------------------------

## VERPAKKINGSINFORMATIE

<b>Distributieeenheid</b>					
<b>Nettogewicht:</b>	3,500 kg	<b>Brutogewicht:</b>	3,890 kg	<b>Aantal stuks:</b>	35 ST
<b>Pallet</b>					
<b>Pallettype:</b>	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150				
<b>DE per laag:</b>	8 ST	<b>Lagen:</b>	7 ST	<b>DE per pallet:</b>	56 ST
<b>Nettogewicht:</b>	196,00 kg	<b>Brutogewicht:</b>	243,48 kg	<b>Totale pallethoogte:</b>	185,80 cm
<b>Primaire verpakking</b>					
<b>Beschrijving:</b>	Zak	<b>Materiaal:</b>	HDPE		
<b>Hoeveelheid:</b>	1,0000 PCE				
<b>Gewicht</b>	16,2 g				
<b>Breedte</b>	440 mm				
<b>Hoogte</b>	740 mm				
<b>Secundaire verpakking</b>					
<b>Beschrijving:</b>	Doos	<b>Materiaal:</b>	Golfkarton		
<b>Hoeveelheid:</b>	1,0000 PCE				
<b>Gewicht</b>	363 g				
<b>Kleur:</b>	Wit				
<b>Lengte (buitenzijde):</b>	394 mm				
<b>Breedte (buitenzijde):</b>	294 mm				
<b>Hoogte (buitenzijde):</b>	244 mm				
<b>Beschrijving:</b>	Tape	<b>Materiaal:</b>	PP		
<b>Hoeveelheid:</b>	2,2250 G				
<b>Gewicht</b>	2,22 g				
<b>Kleur:</b>	Transparant				
<b>Breedte</b>	48 mm				
<b>Beschrijving:</b>	Etiket	<b>Materiaal:</b>	Papier		
<b>Hoeveelheid:</b>	1,0000 PCE				
<b>Gewicht</b>	1,74 g				
<b>Kleur:</b>	Wit				
<b>Breedte</b>	152,5 mm				
<b>Hoogte</b>	137,7 mm				
<b>Codering</b>					
<b>Productiedatum:</b>	Neen	<b>Vervaldatum:</b>	DDMMJJJJ UU MM		
<b>Naam:</b>	Ja	<b>Leverancier:</b>	Ja	<b>Materiaalcode:</b>	Ja
<b>EAN:</b>	Neen				
<b>Tertiaire verpakking</b>					
<b>Beschrijving:</b>	Blad	<b>Materiaal:</b>	Papier		
<b>Hoeveelheid:</b>	1,0001 PCE				
<b>Gewicht</b>	103,5 g				
<b>Kleur:</b>	Bruin				
<b>Lengte</b>	750 mm				
<b>Breedte</b>	1.150 mm				
<b>Beschrijving:</b>	Folie (stretch)	<b>Materiaal:</b>	LLDPE		
<b>Hoeveelheid:</b>	0,3490 KG				
<b>Breedte</b>	500 mm				
<b>Beschrijving:</b>	Etiket	<b>Materiaal:</b>	Papier		
<b>Hoeveelheid:</b>	4,0002 PCE				
<b>Gewicht</b>	2,49 g				
<b>Kleur:</b>	Wit				
<b>Breedte</b>	150 mm				
<b>Hoogte</b>	200 mm				
<b>Beschrijving:</b>	Pallet	<b>Materiaal:</b>	Hout		
<b>Hoeveelheid:</b>	1,0001 PCE				
<b>Gewicht</b>	25.000 g				
<b>Lengte</b>	1.200 mm				
<b>Breedte</b>	800 mm				
<b>Hoogte</b>	150 mm				
<b>Codering</b>					
<b>Productiedatum:</b>	SAP batchcode	<b>Vervaldatum:</b>	Ja		
<b>Naam:</b>	Ja	<b>Leverancier:</b>	Ja	<b>Materiaalcode:</b>	Ja
<b>EAN:</b>	Ja				

Artikelnummer: 10155884	Laatste verandering op: 14.07.2017
-------------------------	------------------------------------

**VOEDSELVEILIGHEID / HACCP**

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
Zeven:	Aanwezig Ja	Maas:	4 mm
Filters:	Neen		
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument:	3 mm
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument:	4 mm
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument:	3,2 mm
Röntgenstraal	Neen		
Afkeurmethode:	Perslucht in de vergrendelde bak		

**WETTELIJKE INFORMATIE**

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
EAN13	5413321042171	
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.