

## PRODUCTINFORMATIEBLAD

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



Laatste verandering op: 02.11.2020

### GRAND PATISSIER GOLD SUPREME 4X2,5 KG PO MB

#### ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
CSM artikelnummer	<b>10237010</b>
Bedrijfsnaam	Productcode
CSM AUSTRIA GMBH	8030141096572
CSM BENELUX BV	29356
CSM ITALIA S.R.L.	801823
Overig	
EAN-Code	8030141096572
GN-code (EU)	15179099

#### BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

**Benaming van het levensmiddel:** Melange voor crèmes, gerezen deeg en beslagen

#### PRODUCTOMSCHRIJVING

Melange voor crèmes, gerezen deeg en beslagen

#### ALGEMENE INFORMATIE

**Land van herkomst:** Italië **Continent van herkomst:** Europa (EU)

#### GEBRUIKSINSTRUCTIES

**Toepassing**

#### SENSORISCHE INFORMATIE

<b>Smaak:</b> Zonder bijsmaken	<b>Geur:</b> Geen vreemde geuren
<b>Uiterlijk:</b> Emulsie	<b>Kleur:</b> Licht geelachtig
<b>Structuur:</b> Plastic	

#### INGREDIËNDECLARATIE

GERECONSTITUEERDE BOTER; Plantaardig vet: Palm; Geheel geharde palm; Plantaardige olie: Zonnebloem; Water; Emulgator: Lecithinen, Mono- en diglyceriden van vetzuren; WEIPOEDER; Zout; Aroma's; Conserveermiddel: Kaliumsorbaat; Zuurteregelaar: Melkzuur; Kleurstof: Caroteen.

#### NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

<b>Energie:</b>	2.960 kJ	(720 kcal)
<b>Vetten:</b>	79,8 g	
<b>waarvan verzadigde vetzuren:</b>	47,6 g	
<b>waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:</b>	19,5 g	
<b>waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:</b>	12,3 g	
<b>Koolhydraten:</b>	0,3 g	
<b>waarvan suikers:</b>	0,3 g	
<b>Vezels:</b>	0,0 g	
<b>Eiwitten:</b>	0,0 g	
<b>Zout (Na x 2,5):</b>	0,297 g	

#### ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

<b>Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:</b>	1,1 g
<b>Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:</b>	0,7 g
<b>Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:</b>	0,4 g
<b>Zout (NaCl):</b>	298,7 mg
<b>Mineralen - Natrium:</b>	118,9 mg
<b>Water:</b>	19,3 g

Artikelnummer: 10237010	Laatste verandering op: 02.11.2020
-------------------------	------------------------------------

## ALLERGENENINFORMATIE

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
<b>Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
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	Neen	Neen
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)	Ja	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	0 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: -.			
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.
--

## DUURZAAMHEID

Type:	Palmolie	Waarde:	100 %	Supply chain model:	Mass balance
Supply Chain Model: Mass Balance. Draagt bij aan de productie van gecertificeerde duurzame palmolie. <a href="http://www.rspo.org">www.rspo.org</a> . RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831154					

## DIEET INFORMATIE

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

## CHEMISCHE INFORMATIE

	Doel	Interval	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
<b>Vetten</b>				
Tfa:		< 2 %		NGD-C74-1989
Vrije vetzuren:		< 0,2 %		NGD-C-10-1976
Peroxidegetal:		< 1,5 meq/kg	meq/kg	NGD-Db6-91
<b>Gehaltes</b>				
Vochtgehalte:		< 19,22 %		NGD-C3-1976
Zoutgehalte:		0,28 - 0,32 %		NGD-Da5-91

Artikelnummer: 10237010	Laatste verandering op: 02.11.2020
-------------------------	------------------------------------

**FYSISCHE INFORMATIE**

	Doel	Interval	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
<b>Vaste vetfase</b>				
Vaste stof bij 10 °C (N10):		46 - 52 %		NGD-Db 10-1989
Vaste stof bij 20 °C (N20):		25 - 29 %		NGD-Db 10-1989
Vaste stof bij 30 °C (N30):		10 - 15 %		NGD-Db 10-1989
Vaste stof bij 35 °C (N35):		< 8 %		NGD-Db 10-1989

**MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE**

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	1 000				ISO 4833-1
Enterobacteriaceae:	/ g	10				ISO 7402
Schimmels:	/ g	100				ISO 7954
Gisten:	/ g	100				ISO 7954

**HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES**

<b>Bewaarcondities</b>	
Houdbaarheid na productie:	166 dagen
Bewaartemperatuur:	14 - 16 °C
Opslagadvies:	Koel en droog bewaren.
<b>Transportcondities</b>	
Transporttemperatuur	10 - 15 °C

Artikelnummer: 10237010	Laatste verandering op: 02.11.2020
-------------------------	------------------------------------

## VERPAKKINGSINFORMATIE

<b>Distributieeenheid</b>					
Nettogewicht: 10 kg		Brutogewicht: 10,27 kg			
<b>Pallet</b>					
Pallettype: Europallet		Lagen: 10 ST		DE per pallet: 70 ST	
DE per laag: 7 ST		Brutogewicht: 743,9 kg		Totale pallethoogte: 125,40 cm	
Nettogewicht: 700 kg					
<b>Primaire verpakking</b>					
Beschrijving: Wikkel		Materiaal: Aluminium, Papier, PE			
Hoeveelheid: 4,0000 PCE					
Gewicht: 12,9 g					
Lengte: 410 mm					
Breedte: 405 mm					
<b>Codering</b>					
Naam: Ja		Vervaldatum: DD/MM/JJJJ		Lotcode: LJDDD	
<b>Secundaire verpakking</b>					
Beschrijving: Doos		Materiaal: Golfkarton			
Hoeveelheid: 1,0000 PCE					
Gewicht: 210 g					
Kleur: Wit					
Lengte (buitenzijde): 395 mm					
Breedte (buitenzijde): 304 mm					
Hoogte (buitenzijde): 111 mm					
Beschrijving: Lijm		Materiaal: Polyolefine			
Hoeveelheid: 0,0020 KG					
Gewicht: 25 kg					
Kleur: Witachtig					
<b>Codering</b>					
Naam: Ja		Vervaldatum: DD/MM/JJJJ		Lotcode: LJDDD	
<b>Tertiaire verpakking</b>					
Beschrijving: Lijm					
Hoeveelheid: 0,0315 KG					
Gewicht: 500 g					
Beschrijving: Blad		Materiaal: Golfkarton			
Hoeveelheid: 1,0000 PCE					
Gewicht: 360 g					
Lengte: 800 mm					
Breedte: 1.200 mm					
Beschrijving: Etiket		Materiaal: Papier			
Hoeveelheid: 3,0000 PCE					
Gewicht: 2,85 g					
Kleur: Wit					
Breedte: 130 mm					
Hoogte: 210 mm					
Beschrijving: Pallet		Materiaal: Hout			
Hoeveelheid: 1,0000 PCE					
Gewicht: 21.500 g					
Lengte: 1.200 mm					
Breedte: 800 mm					
Hoogte: 144 mm					

<b>Artikelnummer:</b> 10237010	<b>Laatste verandering op:</b> 02.11.2020
--------------------------------	---

**VOEDSELVEILIGHEID / HACCP**

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

**WETTELIJKE INFORMATIE**

<b>Internationaal ingrediëntnummer</b>		
<b>Type</b>	<b>Nummer</b>	<b>Opmerkingen</b>
GN-code (EU)	15179099	
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:	02.11.2020
Verandering:	Nutritionele informatie