

PRODUCTINFORMATIEBLAD

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Laatste verandering op: 02.09.2019
EAN-Code 4017040027733
4017040027733

DEBCO ALFA 5 X 2 KG PO MB**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
CSM artikelnummer	10236828
Bedrijfsnaam	
CSM BENELUX BV	02773
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040027733

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Margarine voor getoerd gerezen bladerdeeg en bladerdeeg

PRODUCTOMSCHRIJVING

Margarine voor getoerd gerezen deeg / gerezen bladerdeeg en bladerdeeg

Plantaardige margarine in plaatvorm.
Gemakkelijk te verwerken in bladerdeeg volgens de Franse methode (onder koelere omstandigheden) en gerezen bladerdeeg.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	Duitsland	Continent van herkomst:	Europa (EU)
Fysische conditie:	Vaste rechthoekige plaat		

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Toepassing
Alleen voor professioneel gebruik.
Standardrecept
Uitsluitend bestemd voor de verwerking in de bakkerij en/of professionele keuken.

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak:	Boterachtig	Geur:	Boterachtig
Uiterlijk:	Vaste rechthoekige plaat	Plasticiteit:	Plastisch, kneedbaar
Structuur:	Zacht	Kleur:	Lichtgeel

INGREDIËNTEDECLARATIE

Palmvet; Water; Raapzaadolie; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen; Zout; Zuurteregelaar: Citroenzuur, Natriumcitraten; Aroma; Kleurstof: Caroteen.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	2.980 kJ	(725 kcal)
Vetten:	80,5 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	38,6 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	31,2 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	10,4 g	
Koolhydraten:	0,0 g	
waarvan suikers (mono- en disachariden):	0,0 g	
Vezels:	0,0 g	
Eiwitten:	0,0 g	
Zout (Na x 2,5):	0,734 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,7 g
Zout (NaCl):	698,1 mg
Mineralen - Natrium:	293,5 mg
Water:	18,6 g

Artikelnummer: 10236828	Laatste verandering op: 02.09.2019
-------------------------	------------------------------------

ALLERGENENINFORMATIE

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)			
Granen die gluten bevatten en afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Tarwe	Neen	Neen	Ja
Rogge	Neen	Neen	Neen
Gerst	Neen	Neen	Ja
Haver	Neen	Neen	Ja
Spelt	Neen	Neen	Neen
Kamut	Neen	Neen	Neen
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Neen	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Amandel	Neen	Neen	Neen
Hazelnoten	Neen	Neen	Ja
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	Ja
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Zwaveldioxide 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 zwaveldioxide 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: -.
 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. www.rspo.org . RSPO Member ID: 4-0764-16-000-00; RSPO SCCS Certificate code: CU-RSPO SCC-831156					

DIET INFORMATIE

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

De geschiktheid voor veganisme is gebaseerd op ingrediënten, daarnaast rekening gehouden met de best mogelijke productiemethoden om kruisbesmetting te voorkomen.

CHEMISCHE INFORMATIE

	Doel	Interval	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
Vetten				
Vetgehalte:	80,2 %	> 80 %		DGF K-I 2a (84)
Tfa:		< 2 %		AOCS Ce 1-62 / ISO 5508

Artikelnummer: 10236828	Laatste verandering op: 02.09.2019
-------------------------	------------------------------------

FYSISCHE INFORMATIE

	Doel	Interval	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
Vaste vetfase				
Vaste stof bij 20 °C (N20):	38 %	34 - 41 %		AOCS Cd 16b-93
Vaste stof bij 30 °C (N30):	24 %	21 - 27 %		AOCS Cd 16b-93
Vaste stof bij 35 °C (N35):	19 %	16 - 22 %		AOCS Cd 16b-93

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	1 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
Enterobacteriaceae:	/ g	10				DIN EN ISO 21528-1/2:2017-09, DIN EN ISO 21528-1/2:2009-12, ASU §64 LFGB L05.00-5:1990-06
Schimmels:	/ g	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Gisten:	/ g	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Salmonella:	/25 g	Niet aantoonbaar				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	182 dagen
Bewaartemperatuur:	14 - 16 °C
Opslagadvies:	Koel en droog bewaren.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	13 - 17 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid					
Nettogewicht:	10 kg	Brutogewicht:	10,37 kg	Aantal stuks:	5 ST
Pallet					
Pallettype:	Europallet				
DE per laag:	8 ST	Lagen:	10 ST	DE per pallet:	80 ST
Nettogewicht:	800 kg	Brutogewicht:	855 kg	Totale pallethoogte:	126 cm
Primaire verpakking					
Beschrijving:	Wikkel	Materiaal:	Aluminium, LDPE, Golfkarton, PE		
Hoeveelheid:	5 PCE				
Gewicht	27 g				
Lengte	480 mm				
Breedte	640 mm				
Secundaire verpakking					
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton		
Hoeveelheid:	1 PCE				
Gewicht	197 g				
Kleur:	Wit				
Lengte (buitenzijde):	395 mm				
Breedte (buitenzijde):	298 mm				
Hoogte (buitenzijde):	111 mm				
Tertiaire verpakking					
Beschrijving:	Blad	Materiaal:	Karton		
Hoeveelheid:	3 PCE				
Gewicht	280 g				
Kleur:	Grijs				
Lengte	1.000 mm				
Breedte	700 mm				
Beschrijving:	Folie (stretch)	Materiaal:	LDPE		
Hoeveelheid:	0,5200 KG				
Kleur:	Transparant				
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier		
Hoeveelheid:	2 PCE				
Gewicht	0,87 g				
Kleur:	Wit				
Breedte	210 mm				
Hoogte	148 mm				

Artikelnummer: 10236828	Laatste verandering op: 02.09.2019
--------------------------------	---

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
	Aanwezig	Maas:	Opmerkingen
Zeven:	Ja	2,00 mm	
Filters:	Neen		
Metaaldetectie:	Neen		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument:	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument:	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument:	
Röntgenstraal	Neen		

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	15171090	
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.