

PRODUCTINFORMATIEBLAD

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Laatste verandering op: 21.04.2020

ROYAL MIROIR CHOCO 4X2.5CRT

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
CSM artikelnummer	10169068
Bedrijfsnaam	Productcode
CSM FRANCE SAS	30149
CSM DEUTSCHLAND GMBH	3040409301497
CSM BENELUX BV	30149
CSM POLSKA SP. Z O.O.	251012
CSM MAGYARORSZÁG KFT.	7121088
CN	S34000048
CSM ITALIA S.R.L.	30149
Overig	
EAN-Code	3040409301497
GN-code (EU)	18069090

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel:	Chocolade gelei
--------------------------------	-----------------

PRODUCTOMSCHRIJVING

Koude proces gelei voor toepassingen zoals miroir met bavaroise, waar warme proces gelei niet kan worden toegepast.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	Nederland
Fysische conditie:	Viskeus

GEBRUIKSIINSTRUCTIES

Algemeen advies
Toe te passen als een dunne toplaag op gebak na kort roeren zonder verhitting.

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak:	Chocolade	Geur:	Chocolade
Structuur:	Zacht	Kleur:	Bruin

INGREDIËNTEDECLARATIE

Glucose-fructosestroop; Water; Chocolade 10% (Cacaopoeder; Glucose-fructosestroop; Cacao massa; Suiker; Magere cacaopoeder; Emulgator: SOJALECITHINE); Suiker; Bevochtigingsmiddel: Glycerol; Gemodificeerd zetmeel; Verdikkingsmiddel: Pectinen; Zuurteregelaar: Melkzuur, Kaliumcarbonaten; Conserveermiddel: Kaliumsorbaat; Zout; Verstevigingsmiddel: Calciumchloride; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Energie:	1.074 kJ (253 kcal)
Vetten:	1,9 g
waarvan verzadigde vetzuren:	1,2 g
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	0,6 g
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	0,1 g
Koolhydraten:	58,8 g
waarvan suikers:	43,4 g
Vezels:	1,9 g
Eiwitten:	1,2 g
Zout (Na x 2,5):	0,114 g

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,0 g
Zout (NaCl):	52,7 mg
Mineralen - Natrium:	45,6 mg
Water:	35,3 g

Artikelnummer: 10169068	Laatste verandering op: 21.04.2020
-------------------------	------------------------------------

ALLERGENENINFORMATIE

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)			
Granen die gluten bevatten en afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Tarwe	Neen	Neen	Ja
Rogge	Neen	Neen	Neen
Gerst	Neen	Ja	Ja
Haver	Neen	Neen	Neen
Spelt	Neen	Neen	Neen
Kamut	Neen	Neen	Neen
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Neen	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)	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	Neen
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Zwaveloxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	5 PPM *	Ja	Ja
Lupine en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Weekdieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen

* Volgens de Verordening (EU) nr. 1169/2011, hoeven zwaveloxide 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.
--

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 koemelkeiwitallergie:	Ja
Geschikt voor ovo-vegetariërs:	Ja		
Geschikt voor veganisten:	Ja		

De geschiktheid voor vegetarisme/veganisme is gebaseerd op ingrediënten, met eventuele kruiscontaminatie tijdens de productie is geen rekening gehouden.

CHEMISCHE INFORMATIE

	Doel	Interval	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
pH				
pH:	5,35	5,05 - 5,65		pH-meter

FYSISCHE INFORMATIE

	Doel	Interval	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
Rheologie				
Overig				
Viscositeit: 20 °C:	22.500	15.000 - 30.000		Brookfield spindle 93
Overig				
Brix:	63 deg	60 - 66 deg		Refractometer 20 °C
Wateractiviteit (Wa):		< 0,9		

Artikelnummer:	10169068	Laatste verandering op:	21.04.2020
-----------------------	----------	--------------------------------	------------

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	1 000				
Enterobacteriaceae:	/ g	10				
Schimmels:	/ g	100				
Gisten:	/ g	100				
Salmonella:	/25 g	Afwezig				

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	365 dagen
Bewaartemperatuur:	18 - 22 °C
Opslagadvies:	Na opening beperkt houdbaar, Bij voorkeur koel bewaren, echter niet noodzakelijk, Bewaar de geopende verpakking koel en droog, consumeer snel
Transportcondities	
Opmerkingen	Ambient

Artikelnummer: 10169068	Laatste verandering op: 21.04.2020
--------------------------------	---

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid					
Nettogewicht:	10 kg	Brutogewicht:	10,508 kg	Aantal stuks:	4 ST
Pallet					
Pallettype:	Europallet	Lagen:	8 ST	DE per pallet:	48 ST
DE per laag:	6 ST	Brutogewicht:	524 kg	Totale pallethoogte:	133,4 cm
Nettogewicht:	480 kg				
Primaire verpakking					
Beschrijving:	Emmer	Materiaal:	PP		
Hoeveelheid:	4,0000 PCE				
Gewicht	67 g				
Kleur:	Wit				
Hoogte	131 mm				
Secundaire verpakking					
Beschrijving:	Deksel	Materiaal:	PP		
Hoeveelheid:	4,0000 PCE				
Gewicht	17 g				
Kleur:	Wit				
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton		
Hoeveelheid:	1,0000 PCE				
Gewicht	334 g				
Kleur:	Wit				
Lengte (buitenzijde):	358 mm				
Breedte (buitenzijde):	358 mm				
Hoogte (buitenzijde):	148 mm				
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier		
Hoeveelheid:	4,0000 PCE				
Gewicht	3 g				
Kleur:	Wit				
Breedte	90 mm				
Hoogte	190 mm				
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier		
Hoeveelheid:	0,0000 PCE				
Gewicht	3,2012 g				
Kleur:	Wit				
Breedte	148 mm				
Hoogte	210 mm				
Tertiaire verpakking					
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier		
Hoeveelheid:	48,0000 PCE				
Gewicht	3 g				
Kleur:	Wit				
Breedte	90 mm				
Hoogte	190 mm				
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout		
Hoeveelheid:	1,0000 PCE				
Gewicht	16,91 kg				
Lengte	1,200 mm				
Breedte	800 mm				
Hoogte	145 mm				
Beschrijving:	Folie (stretch)	Materiaal:	LLDPE		
Hoeveelheid:	0,5760 KG				
Breedte	500 mm				
Beschrijving:	Blad	Materiaal:	Golfkarton		
Hoeveelheid:	2,0000 PCE				
Gewicht	463 g				
Oppervlak:	0,94 m2				
Kleur:	Bruin				
Lengte	1.190 mm				
Breedte	790 mm				
Beschrijving:	Blad	Materiaal:	HDPE		
Hoeveelheid:	1,0000 PCE				
Gewicht	56 g				
Lengte	1.400 mm				
Breedte	1.500 mm				
Codering					
Vervaldatum:	DDMMJJJJ	Lotcode:	Batchnummer		
Naam:	Ja	Leverancier:	Ja	Materiaalcode:	Ja
EAN:	Ja				
Overige codes:	SSCC				

Artikelnummer: 10169068	Laatste verandering op: 21.04.2020
--------------------------------	---

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
	Aanwezig	Maas:	Opmerkingen
Zeven:	Ja	0,6 mm	
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument: 1,5 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument: 2,0 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument: 3,0 mm	
Visuele inspectie:	Neen		

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	18069090	
ITF14	18436015918020	
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: 21.04.2020
Verandering: Ingrediëntendeclaratie, Benaming van het levensmiddel