

## PRODUCTINFORMATIEBLAD

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



Laatste verandering op: 15.02.2021

### MÂÎTRE PÂTISSERIE TOURAGE 2KG PO MB

#### ARTIKELNUMMERS

<b>Artikelnummer</b>	
CSM artikelnummer	<b>10244439</b>
<b>Bedrijfsnaam</b>	<b>Productcode</b>
CSM ITALIA S.R.L.	801871
CSM FRANCE SAS	801871
CSM BENELUX BV	41312
<b>Overig</b>	
EAN-Code	8030141051397
GN-code (EU)	1517109010

#### BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

<b>Benaming van het levensmiddel:</b>	Margarine voor getoerd gerezen degen en bladerdegen
---------------------------------------	---

#### PRODUCTOMSCHRIJVING

Margarine met plantaardige oliën en vetten. Botanische herkomst van de oliën en vetten is palm en zonnebloem.
---

#### ALGEMENE INFORMATIE

<b>Land van herkomst:</b>	Italië	<b>Continent van herkomst:</b>	Europa (EU)
---------------------------	--------	--------------------------------	-------------

#### GEBRUIKSIJNSTRUCTIES

<b>Algemeen advies</b>	
Gebruikstemperatuur: 16-20°C	
<b>Toepassing</b>	
Margarine voor getoerd gerezen degen en bladerdegen.	

#### 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		

#### INGREDIËNTEDECLARATIE

Plantaardig vet: Palm; Plantaardige olie: Zonnebloem; Water; GERECONSTITUEERDE ROOM; BOTERCONCENTRAAT; Emulgator: Lecithinen, Mono- en diglyceriden van vetzuren; Zout; Zuurteregelaar: Citroenzuur, Natriumcitraten; Aroma; Conserveermiddel: Kaliumsorbaat; Kleurstof: Caroteen.
--

#### NUTRITIONELE INFORMATIE

<b>Per 100 gram product</b>		
Energie:	2.990 kJ	(727 kcal)
<b>Vetten:</b>	80,3 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	39,1 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	25,6 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	15,1 g	
<b>Koolhydraten:</b>	0,5 g	
waarvan suikers:	0,3 g	
<b>Vezels:</b>	0,0 g	
<b>Eiwitten:</b>	0,2 g	
<b>Zout (Na x 2,5):</b>	0,655 g	

#### ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

<b>Per 100 gram product</b>	
<b>Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:</b>	0,6 g
<b>Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:</b>	0,0 g
<b>Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:</b>	0,6 g
<b>Zout (NaCl):</b>	605,4 mg
<b>Mineralen - Natrium:</b>	261,8 mg
<b>Water:</b>	18,0 g

Artikelnummer: 10244439	Laatste verandering op: 15.02.2021
-------------------------	------------------------------------

**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:	Supply chain model:	Mass balance
-------	----------	---------	---------------------	--------------

**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>				
Vetgehalte:		> 80 %		NGD-Db2-1989
Vrije vetzuren:		< 0,2 %		NGD-C-10-1976
Peroxidegetal:		< 1,5 meq/kg	meq/kg	NGD-Db6-91

<b>Artikelnummer:</b>	10244439	<b>Laatste verandering op:</b>	15.02.2021
-----------------------	----------	--------------------------------	------------

**FYSISCHE INFORMATIE**

	Doel	Interval	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
<b>Vaste vetfase</b>				
Vaste stof bij 10 °C (N10):		48 - 55 %		NGD-Db 10-1989
Vaste stof bij 20 °C (N20):		33,5 - 37,5 %		NGD-Db 10-1989
Vaste stof bij 30 °C (N30):		19 - 24 %		NGD-Db 10-1989
Vaste stof bij 35 °C (N35):		< 18 %		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:	187 dagen
Bewaartemperatuur:	4 - 18 °C
<b>Transportcondities</b>	
Transporttemperatuur	10 - 15 °C

Artikelnummer: 10244439	Laatste verandering op: 15.02.2021
-------------------------	------------------------------------

**VERPAKKINGSINFORMATIE**

<b>Distributieeenheid</b>			
Nettogewicht:	10 kg	Brutogewicht:	10,330 kg
		Aantal stuks:	5 ST
<b>Pallet</b>			
Pallettype:	Houten Euro pallet		
DE per laag:	7 ST	Lagen:	11 ST
Nettogewicht:	770 kg	Brutogewicht:	816,91 kg
		DE per pallet:	77 ST
		Totale pallethoogte:	1.404 mm
<b>Primaire verpakking</b>			
Beschrijving:	Wikkel	Materiaal:	HDPE
Hoeveelheid:	5,0000 PCE		
Gewicht	20,6 g		
Kleur:	Wit		
Lengte	480 mm		
Breedte	650 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):	404 mm		
Breedte (buitenzijde):	306 mm		
Hoogte (buitenzijde):	111 mm		
Beschrijving:	Tape	Materiaal:	BOPP
Hoeveelheid:	0,0022 KG		
Breedte	50 mm		
<b>Codering</b>			
Naam: Ja		Vervaldatum:	DD/MM/JJJJ
		Lotcode:	LJDDD
<b>Tertiaire verpakking</b>			
Beschrijving:	Lijm		
Hoeveelheid:	0,0347 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> 10244439	<b>Laatste verandering op:</b> 15.02.2021
--------------------------------	---

**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		
<b>Metaaldetectie:</b>	Ja		
<b>Ferro:</b>	Neen	<b>Diameter van het controle-instrument:</b>	
<b>Non ferro:</b>		<b>Diameter van het controle-instrument:</b>	
<b>Roestvrijstaal:</b>		<b>Diameter van het controle-instrument:</b>	
<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)	1517109010	
Alle producten zijn conform de Europese en nationale voedselwetgeving.		

**VERKLARING**

Dit document komt voort uit een gevalideerd QA/ERP databeheersysteem. 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.

<b>Laatste verandering op:</b> 15.02.2021
<b>Verandering:</b>