

PRODUCTINFORMATIEBLAD**CSM Ingredients**
www.csmingredients.com

Laatste verandering op: 19.08.2022

Crioletta Melk 5 x 5kg**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
CSM artikelnummer	10152609
Bedrijfsnaam	
CSM BENELUX BV	Productcode
	4510
Overig	
EAN-Code	8712145045106
GN-code (EU)	18062080

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Cacaofantasie

PRODUCTOMSCHRIJVING

Cacaofantasie op basis van 100 % plantaardige vetten

ALGEMENE INFORMATIE

Fysische conditie: Vast
Opmerkingen: bij 20 °C
Land van herkomst: Nederland

GEBRUIKSINSTRUCTIES**Algemeen advies**

Uitsluitend bestemd voor verwerking in de bakkerij en/of professionele keuken. Product te gebruiken voor het doorhalen, bedekken, bestrijken, decoreren en gameren van gebak. Bruikbaar zonder tempereren. Heeft geen kritische verwerkingstemperatuur dus makkelijk en snel te smelten. Mooi glanzend na het stollen.

Toepassing

Alleen voor professioneel gebruik.

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak:	Melkchocolade, Zoet, Cacao	Geur:	Chocolade
Uiterlijk:	Vast	Kleur:	Bruin

INGREDIËNTEDECLARATIE

Suiker; Plantaardige vetten: Geheel geharde palm, Kokos; LACTOSE; WEIPERMEAAT; Magere cacaopoeder; Emulgator: Sorbitaantristearaat, SOJALECITHINE; Aroma.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	2.440 kJ	(585 kcal)
Vetten:	39,0 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	36,6 g	
Koolhydraten:	56,7 g	
waarvan suikers:	56,3 g	
Eiwitten:	1,2 g	
Zout (Na x 2,5):	0,1530 g	

Crioletta Melk 5 x 5kg

Artikelnummer: 10152609	Laatste verandering op: 19.08.2022
-------------------------	------------------------------------

ALLERGENENINFORMATIE

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)			
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
Khorasantarwe	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	Ja	Ja	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Ja	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Amandel	Neen	Neen	Neen
Hazelnoten	Neen	Ja	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
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
Weedieren 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.			
Mogelijke kruiscontaminatie			
Kan sporen bevatten van: NOTEN.			

GMO INFORMATIE

Dit product bevat geen ingrediënten die etikettering vereisen volgens de verordening (EU) nr. 1829/2003 en Verordening (EU) 1830/2003.

DUURZAAMHEID

Type: PO - Niet duurzaam Waarde: Supply chain model:

DIEET INFORMATIE

Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs: Ja
 Geschikt voor veganisten: Neen

CHEMISCHE INFORMATIE

	Doel	Interval	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
Gehaltes				
Vochtgehalte:		< 1,0 %		IOCCC1/1952

FYSISCHE INFORMATIE

	Doel	Interval	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
Waarden				
Smeltpunt:	35 °C			
Rheologie				
Viscositeit: 40 °C:		0,5 - 0,6 Pa.s		Casson, Bij 40 °C

Crioletta Melk 5 x 5kg

Artikelnummer:	10152609	Laatste verandering op:	19.08.2022
----------------	----------	-------------------------	------------

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	5 000				ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	10				ISO 21528
Schimmels:	/ g	50				ISO 21527-2
Gisten:	/ g	50				ISO 21527-2
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				ISO 6579

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	365 dagen
Bewaartemperatuur:	15 - 20 °C
Relatieve luchtvochtigheid opslag:	< 60 %
Opslagadvies:	Koel en droog bewaren.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	15 - 20 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	25 kg	Brutogewicht:	25,5 kg
Primaire verpakking			
Beschrijving:	Folie	Materiaal:	PET
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton

WETTELIJKE INFORMATIE

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.