

PRODUCTINFORMATIEBLAD

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Laatste verandering op: 27.06.2025

Debco Trio Extra Gehard-Fourrure 4 x 2,5kg

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer

Artikelnummer **10237302**

Overig

EAN-Code 4017040028068
GN-code (EU) 1517909990

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Plantaardig vet voor bakkerij- en chocoladetoepassingen

PRODUCTOMSCHRIJVING

Shortening

Universeel geplastificeerd bakkersvet op basis van plantaardige oliën en vetten.
Het product heeft een laag transvetzuurgehalte.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst: Duitsland **Continent van herkomst:** Europa (EU)
Fysische conditie: Stevig vierkant blok

GEBRUIKSIINSTRUCTIES

Toepassing

Alleen voor professioneel gebruik.

Standardrecept

Uitsluitend bestemd voor de verwerking in de bakkerij en/of professionele keuken.
Afslapen van couverteure.
Voor verstevigen van gebakcremes, bonbonvullingen en bereiding van ijs.

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak: Typisch, Geen bijmaak
Uiterlijk: Stevig vierkant blok
Structuur: Zacht
Geur: Geurloos, neutraal
Plasticiteit: hard
Kleur: Witachtig

FORMULERING

Ingredient	E-nummer	%*
Geheel geharde kokosolie		100
* Afgeronde waarden. De afronding is als volgt:		(12,4 %: 10 % en 12,5 %: 15 %) (2,4 %: 2 % en 2,5 %: 3 %)
> 10 %:	Afgerond op 5 %	
> 1 % - < 10 %:	Afgerond op 1 %	
< 1 %:	< 1 %	

INGREDIËNTEDECLARATIE

Geheel geharde kokosolie.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Energie: 3.700 kJ (900 kcal)
Vetten: 100,0 g
 waarvan verzadigde vetzuren: 99,6 g
 waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren: 0,3 g
 waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren: 0,1 g
Koolhydraten: 0,0 g
 waarvan suikers: 0,0 g
Vezels: 0,0 g
Eiwitten: 0,0 g
Zout (Na x 2,5): 0,0000 g

Debco Trio Extra Gehard-Fourrure 4 x 2,5kg

Artikelnummer:

10237302

Laatste verandering op:

27.06.2025

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	1,0 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	1,0 g
Zout (NaCl):	0,0 mg
Mineralen - Natrium:	0,0 mg
Water:	0,0 g

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
Khorasantarwe	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	Neen
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
Macademanoten	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.

Mogelijke kruiscontaminatie

Kan sporen bevatten van: -.

Op basis van de risicoanalyse en het risicobeheer van de fabriek zijn de allergenen opgesomd in de 'Mogelijke kruiscontaminatie'-clausule de enige relevante allergenen voor het risico op kruisbesmetting. De allergenen die op de productielijn en in de fabriek aanwezig zijn, worden alleen ter informatie gegeven en vormen niet noodzakelijkerwijs een risico op kruisbesmetting.

GMO INFORMATIE

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

DIEET INFORMATIE

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

De geschiktheid voor veganisme is gebaseerd op zorgvuldig geselecteerde ingrediënten en er wordt rekening gehouden met de best mogelijke productiemethoden om het risico op kruisbesmetting tot een minimum te beperken.

CHEMISCHE INFORMATIE

	Doel	Interval	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
Vetten				
Vetgehalte:	100 %	> 99,9 %		DGF K-I 2a (84)
Tfa:		< 2 %		AOCS Ce 1-62 / ISO 5508

Debco Trio Extra Gehard-Fourrure 4 x 2,5kg

Artikelnummer: 10237302 Laatste verandering op: 27.06.2025

FYSISCHE INFORMATIE

	Doel	Interval	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
Vaste vetfase				
Vaste stof bij 20 °C (N20):	58 %	55 - 61 %		AOCS Cd 16b-93
Vaste stof bij 30 °C (N30):	4,5 %	2 - 7 %		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
E. coli:	/ 1 g	0	0			ISO 16649-2
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
Bacillus cereus:	/ g	100	10			ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	10	1			ISO 6888-1
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
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	0	0			AFNOR BRD-07/10-04/05

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	273 dagen
Bewaartemperatuur:	14 °C
Opslagadvies:	Koel en droog bewaren.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	13 - 17 °C

Debco Trio Extra Gehard-Fourrure 4 x 2,5kg

Artikelnummer: 10237302 Laatste verandering op: 27.06.2025

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid

Nettogewicht:	10 kg	Brutogewicht:	10,3 kg	Aantal stuks:	4 ST
Pallet					
Pallettype:	Europallet				
DE per laag:	12 ST	Lagen:	7 ST	DE per pallet:	84 ST
Nettogewicht:	840 kg	Brutogewicht:	884 kg	Totale paltehoogte:	141 cm

Primaire verpakking

Beschrijving:	Wikkel	Materiaal:	Aluminium, LDPE, Papier
Hoeveelheid:	4,0000 PC		
Gewicht	15 g		
Lengte	410 mm		
Breedte	409 mm		

Secundaire verpakking

Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
Hoeveelheid:	1,0000 PC		
Gewicht	162 g		
Kleur:	Wit		
Lengte (buitenzijde):	311 mm		
Breedte (buitenzijde):	226 mm		
Hoogte (buitenzijde):	180 mm		

Tertiaire verpakking

Beschrijving:	Blad	Materiaal:	Karton
Hoeveelheid:	3,0000 PC		
Gewicht	280 g		
Kleur:	Grijs		
Lengte	1.000 mm		
Breedte	700 mm		
Beschrijving:	Folie (stretch)	Materiaal:	LDPE
Hoeveelheid:	0,5460 KG		
Kleur:	Transparant		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	2,0000 PC		
Gewicht	2,74 g		
Breedte	148 mm		
Hoogte	210 mm		

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem

Zeven:	Aanwezig Ja	Maas:	2,00 mm	Opmerkingen
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)	1517909990	

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:	27.06.2025
Verandering:	Verpakkingsinformatie