

PRODUCTINFORMATIEBLAD

CSM Ingredients
www.csmingredients.com

Laatste verandering op: 14.06.2024

Debco Mira 4 x 2,5kg

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer

CSM artikelnummer 10236834

Overig

EAN-Code 4017040027795
GN-code (EU) 1517109090

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Margarine voor crèmes, beslagen en fijne vullingen

PRODUCTOMSCHRIJVING

Margarine voor crèmes en beslag.

Plantaardige margarine met een zeer breed toepassingsgebied.
Deze margarine heeft goede opklopeigenschappen en een sterke emulsiestabiliteit.

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.

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Boterachtig	Geur:	Boterachtig
Uiterlijk:	Stevig vierkant blok	Plasticiteit:	Zacht, als crème
Structuur:	Zacht	Kleur:	Lichtgeel

INGREDIËNTEDECLARATIE

Plantaardige vetten: Palm, Geheel geharde palm, Kokos; Plantaardige oliën: Raapzaad, Zonnebloem, in wisselende verhoudingen; Water; Emulgator: Lecithinen, Mono- en diglyceriden van vetzuren; Zout; Zuurteregelaar: Melkzuur; Aroma; Kleurstof: Caroteen.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Energie:	2.968 kJ	(722 kcal)
Vetten:	80,2 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	43,1 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	22,6 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	13,5 g	
Koolhydraten:	0,0 g	
waarvan suikers:	0,0 g	
Vezels:	0,0 g	
Eiwitten:	0,0 g	
Zout (Na x 2,5):	0,2953 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,8 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,8 g
Zout (NaCl):	300,0 mg
Mineralen - Natrium:	118,1 mg
Water:	19,5 g

Debco Mira 4 x 2,5kg

Artikelnummer:	10236834	Laatste verandering op:	14.06.2024
----------------	----------	-------------------------	------------

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
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.			
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.
--

DUURZAAMHEID

Type:	Palmolie	Supply chain model:	Mass balance
Type:	Palmpit	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:	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:	80,2 %	> 80 %		AOCS Cd 16b-93
Tfa:		< 2 %		AOCS Ce 1-62 / ISO 5508

Debco Mira 4 x 2,5kg

Artikelnummer:	10236834	Laatste verandering op:	14.06.2024
----------------	----------	-------------------------	------------

FYSISCHE INFORMATIE

	Doel	Interval	Standaardwaar de	Methode/opmerkingen
Vaste vetfase				
Vaste stof bij 20 °C (N20):	24 %	21 - 27 %		AOCS Cd 16b-93
Vaste stof bij 30 °C (N30):	9 %	6 - 12 %		AOCS Cd 16b-93
Vaste stof bij 35 °C (N35):	4 %	1 - 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
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:	140 dagen
Bewaartemperatuur:	14 - 16 °C
Opslagadvies:	Koel en droog bewaren.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	13 - 17 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid					
Nettogewicht:	10 kg	Brutogewicht:	10,3 kg	Aantal stuks:	4 ST
Pallet					
Pallettype:	Europallet				
DE per laag:	12 ST	Lagen:	6 ST	DE per pallet:	72 ST
Nettogewicht:	720 kg	Brutogewicht:	765 kg	Totale pallethoogte:	122,4 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	208,79 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:	0,5040 KG				
Kleur:	Transparant				
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier		
Hoeveelheid:	2,0000 PC				
Gewicht	2,74 g				
Breedte	148 mm				
Hoogte	210 mm				

Debco Mira 4 x 2,5kg

Artikelnummer:

10236834

Laatste verandering op:

14.06.2024

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem

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

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer

Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	1517109090	
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:

14.06.2024

Verandering:

Dieet Informatie