

PRODUCTINFORMATIEBLAD

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Laatste verandering op: 23.09.2020

TRIO KORST-PROBA 4 X 2,5 KG PO MB**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
CSM artikelnummer	10236843
Bedrijfsnaam	Productcode
CSM BENELUX BV	02788
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040027887
Overig	
EAN-Code	4017040027887
GN-code (EU)	15171090

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel:	Margarine voor bladerdeeg
--------------------------------	---------------------------

PRODUCTOMSCHRIJVING

Margarine voor bladerdeeg
Gespecialiseerde, 100% plantaardige margarine voor alle soorten bladerdeeg. Gezouten. Slapt niet af bij bewerking en zeer plastisch.

ALGEMENE INFORMATIE

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

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Toepassing
Alleen voor professioneel gebruik.
Standardrecept
Uitsluitend bestemd voor de verwerking in de bakkerij en/of professionele keuken. Alle soorten van bladerdeeg (Frans, Nederlands, snelle methode). Ook voor bevroren bladerdeeg en Deens gebak.

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak:	Boterachtig	Geur:	Boterachtig
Uiterlijk:	Stevig vierkant blok	Plasticiteit:	Plastisch, kneedbaar
Structuur:	Zacht	Kleur:	Lichtgeel

INGREDIËNDECLARATIE

Palmvet; Water; Raapzaadolie; Zout; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen; Zuurteregelaar: Citroenzuur; Aroma; Kleurstof: Caroteen.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	2.976 kJ	(724 kcal)
Vetten:	80,3 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	40,2 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	30,1 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	9,8 g	
Koolhydraten:	0,0 g	
waarvan suikers:	0,0 g	
Vezels:	0,0 g	
Eiwitten:	0,0 g	
Zout (Na x 2,5):	1,377 g	

Artikelnummer: 10236843

Laatste verandering op: 23.09.2020

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Vetten waarvan transverzadigde vetzuren:	0,7 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,7 g
Zout (NaCl):	1.394,0 mg
Mineralen - Natrium:	551,0 mg
Water:	18,0 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
Kamut	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	Ja
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 SO ₂ 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.

DUURZAAMHEID

Type: Palmolie Waarde: 100 % Supply chain model: Mass balance

 Supply Chain Model: Mass Balance. Draagt bij aan de productie van gecertificeerde duurzame palmolie. www.rspo.org.
 RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831156

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 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.

Artikelnummer: 10236843	Laatste verandering op: 23.09.2020
-------------------------	------------------------------------

CHEMISCHE INFORMATIE

	Doel	Interval	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
Vetten				
Vetgehalte:	80,2 %	> 80 %		DGF K-I 2a (84)
Tfa:		< 2 %		AOCS Ce 1-62 / ISO 5508

FYSISCHE INFORMATIE

	Doel	Interval	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
Vaste vetfase				
Vaste stof bij 20 °C (N20):	42 %	39 - 45 %		AOCS Cd 16b-93
Vaste stof bij 30 °C (N30):	26 %	23 - 29 %		AOCS Cd 16b-93
Vaste stof bij 35 °C (N35):	21 %	18 - 24 %		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

HOUBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	182 dagen
Bewaartemperatuur:	14 - 16 °C
Opslagadvies:	Koel en droog bewaren.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	13 - 17 °C

Artikelnummer: 10236843	Laatste verandering op: 23.09.2020
-------------------------	------------------------------------

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	10 kg	Brutogewicht:	10,241 kg
Pallet		Aantal stuks:	4 ST
Pallettype:	Europallet		
DE per laag:	12 ST	Lagen:	7 ST
Nettogewicht:	840 kg	Brutogewicht:	885 kg
DE per pallet:		84 ST	
Totale pallethoogte:		141 cm	
Primaire verpakking			
Beschrijving:	Wikkel	Materiaal:	Tin, LDPE, Papier
Hoeveelheid:	4 PCE		
Gewicht	15,5 g		
Breedte	409 mm		
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
Hoeveelheid:	1 PCE		
Gewicht	187 g		
Kleur:	Wit		
Lengte (buitenzijde):	311 mm		
Breedte (buitenzijde):	226 mm		
Hoogte (buitenzijde):	180 mm		
Tertiaire verpakking			
Beschrijving:	Blad	Materiaal:	Karton
Hoeveelheid:	2 PCE		
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 PCE		
Gewicht	0,87 g		
Kleur:	Wit		
Breedte	210 mm		
Hoogte	148 mm		

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
Zeven:	Aanwezig Ja	Maas:	2,00 mm
Filters:	Neen	Opmerkingen	
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)	15171090	
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 beheersysteem.

Laatste verandering op:	23.09.2020
Verandering:	Nutritionele informatie