

**PRODUCTINFORMATIEBLAD**

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



<b>Laatste verandering op:</b>	22.06.2016
<b>Vervangt versie van:</b>	
<b>EAN-Code</b>	4017040019059 4017040019059 4017040019059 4017040019059 4017040019059 4017040019059 4017040019059 4017040019059

**Muffin made with Nutella® MB**

**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Bedrijfsnaam	Productcode
CSM artikelnummer	<b>10213463</b>
CSM UNITED KINGDOM LTD	LAU
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040019059
CSM FRANCE SAS	1905
CSM BENELUX BV	1905
CSM ITALIA S.R.L.	1130
CSM GLOBAL	10213463
CSM POLSKA SP. Z O.O.	501185
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	1905
CSM AUSTRIA GMBH	4017040019059
CSM GLOBAL	10218459
CSM POLSKA SP. Z O.O.	501186
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040019059
CSM FRANCE SAS	1905
CSM BENELUX BV	1905
CSM ITALIA S.R.L.	1130
CSM POLSKA SP. Z O.O.	501185
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	1905
CSM AUSTRIA GMBH	4017040019059

**BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL**

**Benaming van het levensmiddel:** Volledig afgebakken muffin met Nutella® (Halzenootpasta met cacao) en geroosterde hazelnoten, diepgevroren

**PRODUCTOMSCHRIJVING**

Volledig afgebakken muffin met Nutella pasta (hazelnoot en cacao) en geroosterde hazelnoten, diepgevroren.

**GEBRUIKSIJNSTRUCTIES****Werkinstructies**

**Ontdoeien:** **Tijd:** 120 min **Temperatuur:** 20 °C

**INGREDIËNTEDECLARATIE**

**Tarwebloem (Tarwebloem, Calcium Carbonaat, IJzer, Niacine, Thiamine); Suiker; Raapzaadolie; Heel ei; Hazelnootpasta met cacao(14%) (Suiker; Palmolie; Hazelnoot(13%); Magere cacao(7.4%); Magere melkpoeder(6.6%); Weipoeder; Emulgator: Lecithinen (soja); Vanilline); Geroosterde hazelnoten(3%); Gemodificeerd maïszetmeel; Emulgator: Polyglycerolesters van vetzuren, Natriumstearoyl-2-lactylaal, Mono- en diglyceriden van vetzuren; Rijsmiddel: Natriumcarbonaat, Difosfaten, Calciumfosfaten; Palmolie; Gedroogd eiwit van hennen met vrije uitloop; Aroma.**

**NUTRITIONELE INFORMATIE****Per 100 gram product**

<b>Energie:</b>	1.825 kJ	(437 kcal)
<b>Vetten:</b>	24,1 g	
<b>waarvan verzadigde vetzuren:</b>	3,2 g	
<b>Koolhydraten:</b>	49,2 g	
<b>waarvan suikers (mono- en disachariden):</b>	27,7 g	
<b>Eiwitten:</b>	5,3 g	
<b>Zout (Na x 2,5):</b>	0,4600 g	

Artikelnummer: 10213463

## ALLERGENENINFORMATIE

Allergeen	Aanwezig product
<b>Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)</b>	
Granen die gluten bevatten en afgeleide producten	Ja
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen
Eieren en afgeleide producten	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Ja
Selderij en daarvan afgeleide producten	Neen
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	1 PPM *
Lupine en daarvan afgeleide producten	Neen
Weekdieren en afgeleide producten	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<sub>2</sub> bedraagt.

## 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
-------	----------	---------	-------	---------------------	--------------

## HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	364 dagen
Bewaartemperatuur:	< -18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen

## VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid	
Nettogewicht:	3,96 kg
Aantal stuks:	36 ST

## 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 mbt specificaties kunnen niet gegarandeerd actueel zijn aangezien zij niet gedekt worden door een gevalideerd beheerssysteem.