

PRODUCTINFORMATIEBLAD

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Laatste verandering op: 18.10.2016
EAN-Code 4017040020574
4017040020574
4017040020574
4017040020574
4017040020574
4017040020574

Salted Caramel Nut Muffin

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer

CSM artikelnummer **10218588**

Bedrijfsnaam

Productcode

CSM GLOBAL	10218588
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040020574
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	2057
CSM AUSTRIA GMBH	4017040020574
CSM FRANCE SAS	2057
CSM BENELUX BV	2057
CSM POLSKA SP. Z O.O.	501190

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Muffin met karamel en noten, gebakken en diepgevroren.

PRODUCTOMSCHRIJVING

Bakkerijproduct voor alle consumenten (voor uitzonderingen, zie ingrediënten- en allergenenlijst).

Muffin met cacao, gevuld met hazelnoot en een gezouten karamel, gedecoreerd met walnoten en karamel, gebakken, diepgevroren

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Werkinstructies

Ontdooien: Tijd: 120 min

INGREDIËNTEDECLARATIE

Tarwebloem; Raapzaadolie; Suiker; Water; Gezouten karamelvulling(10%) (Water; Suiker; Palmvet; **Melk**; Glucose-fructosestroop; Gemodificeerd maïszetmeel; Karamel; **Karnemelkpoeder**; Plantaardig extract: Appel, Saffloer, Wortel, Radijs, Citroen, Melasse, Hibiscus, Rode bes; Gemodificeerd aardappelzetmeel (E 1414); Geleermiddel: Agar-agar (E 406); Verdikkingsmiddel: Methylcellulose (E 461), Xanthaangom (E 415); Zuurteregelaar: Melkzuur (E 270), Natriumcitraat (E 331); Zout; Natuurlijk aroma; Emulgator: Polysorbaat 60 (E 435)); **Walnoot**(3,8%); **Hazelnoten**(2,2%); Karamelchips(2,0%) (Palmpit; Suiker; **Lactose**; **Volle melkpoeder**; **Botervet**; Gekaramelliseerde suiker; Natuurlijk aroma; Emulgator: **Sojalecithine (E 322)**; Plantaardig extract: Saffloerconcentraat, Appelextract, Radijsextract, Zwarte bessen concentraat); **Tarwezetmeel**; Rijsmiddel: Difosfaten (E 450), Natriumcarbonaat (E 500), Calciumfosfaten (E 341), Glucono-delta-lacton (E 575); Magere cacao-poeder; **Melkeiwit**; Gemodificeerd zetmeel (E 1442); Voorverstijfde rijstbloem; **Eipoeder**; **Weipoeder (zoet)**; Emulgator: Natriumstearoyl-2-lactylaate (E 481); Natuurlijk vanillearoma; Zout; Natuurlijk gebrande suiker; Natuurlijk aroma (**bevat gluten**).

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Energie:	1.751 kJ	(419 kcal)
Vetten:	24,4 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	3,2 g	
Koolhydraten:	43,3 g	
waarvan suikers (mono- en disachariden):	23,7 g	
Eiwitten:	5,8 g	
Zout (Na x 2,5):	0,759 g	

Artikelnummer: 10218588 Laatste verandering op: 18.10.2016

ALLERGENENINFORMATIE

Allergeen	Aanwezig product
Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)	
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
Zwaveldioxide 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 zwaveldioxide en sulfieten alleen gedeclareerd te worden indien de concentratie meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO₂ bedraagt.

GMO INFORMATIE

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

BIOLOGISCHE INFORMATIE

Biologisch: Neen

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities
 Houdbaarheid na productie: 360 dagen
 Bewaartemperatuur: -18 °C
 Opslagadvies: Na ontdooien niet opnieuw invriezen

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid
 Nettogewicht: 3,120 kg
 Aantal stuks: 24 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 m.b.t. specificaties kunnen niet gegarandeerd actueel zijn aangezien zij niet gedekt worden door een gevalideerd beheerssysteem.