

# PRODUCTINFORMATIEBLAD

CSM Bakery Solutions  
www.csmbakerysolutions.com



Laatste verandering op: 22.11.2016  
Vervangt versie van:

## SAUCIJZEBROODJE

### ARTIKELNUMMERS

#### Artikelnummer

CSM artikelnummer **10156048**

#### Bedrijfsnaam

CSM BENELUX BV  
CSM DEUTSCHLAND GMBH

#### Productcode

23627  
8712398036272

### BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Ongebakken bladerdeeg met een hartige vulling, diepgevroren.

### PRODUCTOMSCHRIJVING

Bakkerswaren

### GEBRUIKSINSTRUCTIES

#### Algemeen advies

Na afbakken is het saucijzenbroodje gereed voor consumptie.

#### Werkinstructies

Ontdooien:	Tijd:	30 min	Temperatuur:	180 - 200 °C
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	30 min	Temperatuur:	200 - 220 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	30 min	Temperatuur:	200 - 220 °C

### INGREDIËNTEDECLARATIE

Water; **Tarwebloem**; Rundsvlees; Plantaardig vet: Palm; **Tarwezetmeel**; Plantaardige oliën: Raapzaad, Zonnebloem; Aardappelzetmeel; Zout; Kruiden en Specerijen: Lavas, Nootmuskaat, Peper, Foelie, Kruidnagel, Gember, Koriander; Conserveermiddel: Natriumacetaten (E 262); Stabilisator: Difosfaten (E 450), Polyfosfaten (E 452); Groenten: Ui; Glucosestroop; Dextrose; Gejodeerd zout (Zout; Kaliumjodide); **Melkeiwit**; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren (E 471); **Magere melkpoeder**; Gemodificeerd maïszetmeel (E 1442); Verdikkingsmiddel: Carrageen (E 407). Zuurteregelaar: Natriumfosfaten (E 339).

### NUTRITIONELE INFORMATIE

#### Per 100 gram product

Energie:	1.311 kJ	(315 kcal)
Vetten:	23,3 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	11,1 g	
Koolhydraten:	19,3 g	
waarvan suikers (mono- en disachariden):	0,5 g	
Eiwitten:	6,5 g	
Zout (Na x 2,5):	1,119 g	

### 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	Neen
Vis en afgeleide producten	Neen
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Neen
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen
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	0 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.

Artikelnummer: 10156048

Laatste verandering op: 22.11.2016

**BIOLOGISCHE INFORMATIE**

Biologisch: Neen

**HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES****Bewaarcondities**

Houdbaarheid na productie: 200 dagen  
Bewaartemperatuur: -18 °C  
Opslagadvies: Na ontdooien niet opnieuw invriezen

**VERPAKKINGSINFORMATIE****Distributieeenheid**

Nettogewicht: 9,680 kg  
Aantal stuks: 88 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.