

PRODUCTINFORMATIEBLAD

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Laatste verandering op: 08.11.2016
Vervangt versie van:
EAN-Code 5413321236501

CROQUET DE LUXE

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer

CSM artikelnummer **10152626**

Bedrijfsnaam

CSM BENELUX BV
CSM DEUTSCHLAND GMBH

Productcode

23650
5413321236501

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Ongebakken bladerdeeg met een vleeskroket (39%), diepgevroren.

PRODUCTOMSCHRIJVING

Bakkerswaren

Bladerdeegproduct gevuld met een kroket en een zachte mosterdsaus.

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Algemeen advies

Na ontdooien en afbakken is de croquet de luxe gereed voor consumptie.
Eventueel na ontdooien licht bestrooien met paneermeel of sesamzaad.
Bij voorkeur warm serveren.

Werkinstructies

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

INGREDIËNTEDECLARATIE

Water; **Tarwebloem**; Plantaardig vet: Palm; Paardenvlees; Plantaardige oliën: Palm, Raapzaad, Zonnebloem; **Paneermeel (Tarwebloem; Volkoren tarwemeel**; Plantaardige olie: Zonnebloem; Gist; Zout; Bouillon (Water; Paardenvlees; Zout); **Mosterd (Mosterdzaad**; Water; Azijn; Zout; Specerijen: Peper, Mierikswortel, Rozemarijn; Aroma); Suiker; Kippeneiwit; Azijn; Zout; Groenten: Prei, Wortel, Ui; Verdikkingsmiddel: Guarpitmeel(E 412), Xanthaangom (E 415), Hydroxypropylmethylcellulose (E 464), Carrageen (E 407); Kruiden en Specerijen: Nootmuskaat, Witte peper, Foelie, Kurkuma, Koriander, Komijnzaad, Peper, Fenegriek, Gember, Piment, Chilipeper, Kardemom; Gelatine; Gehydrolyseerde plantaardige eiwitten (**bevat soja**); Gejodeerd zout (Zout; Kaliumjodide); Smaakversterker: Mononatriumglutamaat (E 621), Dinatriuminosinaat (E 631); **Eigeel van hennen met vrije loop**; Stabilisator: Difosfaten (E 450), Trifosfaten (E 451); Kleuren: Karamel (E 150a); Aroma (**bevat selderij**); **Magere melkpoeder**; Maltodextrine; Gemodificeerd maïszetmeel; Gistextract; **Melkeiwit**; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren (E 471); Gemodificeerd Zetmeel: Gemodificeerd maïszetmeel (E 1442); Conserveermiddel: Kaliumsorbaat (E 202); Zuurteregelaar: Natriumfosfaten (E 339); Geconcentreerd citroensap.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Energie:	1.335 kJ	(321 kcal)
Vetten:	22,0 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	10,7 g	
Koolhydraten:	24,3 g	
waarvan suikers (mono- en disachariden):	1,7 g	
Eiwitten:	5,5 g	
Zout (Na x 2,5):	0,922 g	

Artikelnummer: 10152626

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	Neen
Selderij en daarvan afgeleide producten	Ja
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Ja
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 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
Nummer controleorgaan:
Herkomst (EU / Niet EU):
HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	200 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid	
Nettogewicht:	5,580 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 m.b.t. specificaties kunnen niet gegarandeerd actueel zijn aangezien zij niet gedekt worden door een gevalideerd beheerssysteem.