

PRODUCTINFORMATIEBLAD

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Laatste verandering op: 26.09.2016
Vervangt versie van:

KAASBROODJE

ARTIKELNUMMERS

| | |
|----------------------|--------------------|
| Artikelnummer | |
| CSM artikelnummer | 10154220 |
| Bedrijfsnaam | |
| CSM BENELUX BV | Productcode |
| | 23682 |

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

| | |
|---------------------------------------|---|
| Benaming van het levensmiddel: | Bladerdeeg met kaas (8,5%), diepgevroren. |
|---------------------------------------|---|

PRODUCTOMSCHRIJVING

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

GEBRUIKSIJNSTRUCTIES

| | | | |
|--|--------------|--------|----------------------------------|
| Toepassing | | | |
| Na afbakken is het kaasbroodje gereed voor consumptie. Voor het bakken eventueel bestrooien met geraspte kaas, paneermeel of sesamzaad. Warm serveren zorgt voor een optimale smaak. | | | |
| Werkinstructies | | | |
| Ontdooien: | Tijd: | 30 min | |
| Bakken (Heteluchtoven): | Tijd: | 30 min | Temperatuur: 180 - 200 °C |
| Bakken (Traditionele oven): | Tijd: | 30 min | Temperatuur: 200 - 220 °C |

INGREDIËNTENDECLARATIE

| |
|--|
| Water; Tarwebloem ; Plantaardig vet: Palm; Kaas (7,6%); Plantaardige oliën: Raapzaad, Zonnebloem; Magere melkpoeder ; Gemodificeerd aardappelzetmeel (E 1414); Kaaspoeder (0,9%); Gemodificeerd zetmeel (E 1422); Eipoeder ; Zout; Gejodeerd zout (Zout; Kaliumjodide); Aroma (bevat gluten ; bevat selderij); Aardappelzetmeel; Verdikkingsmiddel: Natriumfosfaten (E 339), Difosfaten (E 450), Natriumalgiinaat (E 401), Calciumsulfaat (E 516), Carrageen (E 407); Melkeiwit ; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren (E 471); Dextrose; Kleuren: Sulfiet-ammoniakkaramel (E 150d); Gistextract; Suiker; Gemodificeerd maïszetmeel (E 1442). |
|--|

NUTRITIONELE INFORMATIE

| | | |
|---|----------|------------|
| Per 100 gram product | | |
| Energie: | 1.443 kJ | (347 kcal) |
| Vetten: | 25,7 g | |
| waarvan verzadigde vetzuren: | 12,0 g | |
| Koolhydraten: | 22,5 g | |
| waarvan suikers (mono- en disachariden): | 1,7 g | |
| Eiwitten: | 6,0 g | |
| Zout (Na x 2,5): | 1,202 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 | Ja |
| 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 | Ja |
| 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 SO2 bedraagt.

Artikelnummer: 10154220

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):

HOUBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

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

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid
Nettogewicht: 7,600 kg
Aantal stuks: 80 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.