

**PRODUCTINFORMATIEBLAD**

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



Laatste verandering op: 29.09.2016  
Vervangt versie van:  
EAN-Code 5413321245527

**CHOCO CREME PATISSIERE BROODJE****ARTIKELNUMMERS**

<b>Artikelnummer</b>	
CSM artikelnummer	<b>10152499</b>
<b>Bedrijfsnaam</b>	
CSM BENELUX BV	24552
<b>Productcode</b>	
CSM DEUTSCHLAND GMBH	5413321245527

**BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL**

**Benaming van het levensmiddel:** Koek gevuld met chocolade (12%) en crème patissière (5,9%), diepgevroren.

**PRODUCTOMSCHRIJVING**

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

**GEBRUIKSIJNSTRUCTIES**

<b>Werkinstructies</b>					
<b>Rijzen:</b>	<b>Tijd:</b>	90 min	<b>Temperatuur:</b>	32 °C	<b>R.H.:</b> 80 %
<b>Bakken (Heteluchtoven):</b>	<b>Tijd:</b>	18 min	<b>Temperatuur:</b>	180 - 200 °C	
<b>Bakken (Traditionele oven):</b>	<b>Tijd:</b>	18 min	<b>Temperatuur:</b>	200 - 220 °C	

**INGREDIËNTEDECLARATIE**

**Tarwebloem:** Water; Palmvet; Chocolade(12%) (Suiker; Cacao massa; Cacaoboter; Emulgator: **Sojalecithine (E 322)**); Banketbakkersroom(5,9%) (Suiker; Gemodificeerd zetmeel; **Melkpoeder; Eiwitpoeder van hennen met vrije loop**; Verdikkingsmiddel: Natriumalgiinaat (E 401); Aroma; Kleuren: Caroteen (E 160a)); Suiker; Gist; Raapzaadolie; Zout; **Tarwegluten; Heeleipoeder van hennen met vrije loop**; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur (E 472e), Mono- en diglyceriden van vetzuren (E 471); Meelverbeteraar: Ascorbinezuur (E 300); Enzymen.

**NUTRITIONELE INFORMATIE**

<b>Per 100 gram product</b>		
<b>Energie:</b>	1.412 kJ	(338 kcal)
<b>Vetten:</b>	18,8 g	
<b>waarvan verzadigde vetzuren:</b>	10,1 g	
<b>Koolhydraten:</b>	35,5 g	
<b>waarvan suikers (mono- en disachariden):</b>	12,5 g	
<b>Eiwitten:</b>	5,8 g	
<b>Zout (Na x 2,5):</b>	0,795 g	

**ALLERGENENINFORMATIE**

<b>Allergeen</b>	<b>Aanwezig product</b>
<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	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: 10152499

**BIOLOGISCHE INFORMATIE**

Biologisch: Neen  
Nummer controleorgaan:  
Herkomst (EU / Niet EU):

**DUURZAAMHEID**

Door de inkoop van UTZ gecertificeerde cacao, steunt CSM duurzame cacao-teelt. UTZ gecertificeerde boeren gebruiken betere landbouwmethodes, met respect voor mens en natuur. [www.utzcertified.org](http://www.utzcertified.org).

Supply Chain Model: Mass Balance

Type:	Cacao	Waarde:	Supply chain model:	UTZ
-------	-------	---------	---------------------	-----

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

Houdbaarheid na productie:	180 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na opening beperkt houdbaar, Houd de verpakking gesloten tijdens het bewaren., Bewaar de geopende verpakking koel en droog, consumeer snel

**VERPAKKINGSINFORMATIE****Distributieeenheid**

Nettogewicht:	13,175 kg
Aantal stuks:	155 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.