

PRODUCTINFORMATIEBLAD

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Laatste verandering op: 08.07.2016
Vervangt versie van:

HAM KAAS CROISSANT BLACK LABEL

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
CSM artikelnummer	10153927
Bedrijfsnaam	
CSM BENELUX BV	Productcode
	24577

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel:	Ongerezen croissant met ham en kaas, diepgevroren.
---------------------------------------	--

PRODUCTOMSCHRIJVING

Pâtisserie
Wanneer je graag de ham en kaas croissant decoreert met kaas, kan je gebruik maken van het bijgevoegde zakje kaas. Declaratie: kaas (gouda) and zetmeel (aardappel).

GEBRUIKSINSTRUCTIES

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

INGREDIËNTEDECLARATIE

Tarwebloem: Water; Boter (19%); Varkensvlees(8,5%); Kaas (3,5%) (Gepasteuriseerde melk ; Zetmeel; Zout; melkzuurculturen; Stremsel; Kleuren: Annatto (E 160b); Conserveermiddel: Natriumnitrat (E 251)); Zachte kaasbereiding(3,5%) (Zachte kaas ; Boter ; Water; Verdikkingsmiddel: Carrageen (E 407), Johannesbroodpitmeel (E 410); Zout); Suiker; Gist; Eipoeder ; Bechamelsaus (Gemodificeerd aardappelzetmeel (E 1414); Plantaardig vet: Palm; Weipoeder ; Magere melkpoeder ; Lactose ; Melkeiwit ; Zout; Verdikkingsmiddel: Xanthaangom (E 415)); Zout; Tarwegluten ; Dextrose; Gemodificeerd maïszetmeel; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur (E 472e); Aroma (bevat gluten ; bevat selderij); Glucosestroop; Geleermiddel: Natriumalginaat (E 401), Calciumsulfaat (E 516), Difosfaten (E 450); Melkeiwit ; Natuurlijk boteraroma ; Stabilisator: Difosfaten (E 450); Plantaardige olie: Raapzaad; Conserveermiddelen: Natriumacetaten (E 262), Natriumnitriet (E 250); Natuurlijk aroma; Antioxidant: Natriumcitrat (E 331), Natriumascorbaat (E 301); Soja-eiwit ; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur (E 300); Enzymen.

NUTRITIELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Energie:	1.325 kJ (318 kcal)
Vetten:	19,3 g
waarvan verzadigde vetzuren:	12,3 g
Koolhydraten:	26,3 g
waarvan suikers (mono- en disachariden):	4,5 g
Eiwitten:	8,9 g
Zout (Na x 2,5):	1,008 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	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	Neen
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen
Zwaveldioxide 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 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.

Artikelnummer: 10153927

GMO INFORMATIE

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

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES**Bewaarcondities**

Houdbaarheid na productie:	180 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen

VERPAKKINGSINFORMATIE**Distributieeenheid**

Nettogewicht:	11,498 kg
Aantal stuks:	100 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.