

PRODUCTINFORMATIEBLAD

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Laatste verandering op:	28.12.2016
EAN-Code	5413321268564 5413321268564

DUO DELUXE MUFFIN

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
CSM artikelnummer	10152957
Bedrijfsnaam	Productcode
CSM BENELUX BV	26856
CSM MAGYARORSZÁG KFT.	7141006
CSM FRANCE SAS	26856
CSM DEUTSCHLAND GMBH	5413321268564
CSM GLOBAL	10152957

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Muffin met stukjes witte chocolade in chocoladedeeg en stukjes pure chocolade in lichter deeg, diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING



Bevroren, Deeg

Authentieke muffin van licht gekleurd deeg met stukjes pure chocolade en donker gekleurd deeg met stukjes witte chocolade.

ALGEMENE INFORMATIE

Fysische conditie: Deeg

GEBRUIKSIJNSTRUCTIES

Werkinstructies

Ontdooien: Tijd: 90 min
Opmerkingen Thaw at room temperature.

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht totaal:	100 g	100 - 105 g	Balans	
Gewicht deeg:	108 g			
Gewicht decoratie:	5 g			
Hoogte	70 mm	67 - 73 mm	Rekenliniaal	
Diameter	86 mm	83 - 89 mm	Rekenliniaal	

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Chocolade, Licht vanille	Geur:	Aromatisch, Zoet, Chocolade
Uiterlijk:	Romig	Kleur:	Donkerbruin, Licht, Wit
Structuur:	Zacht, Makkelijk te vervormen, beetbaar, Sappig		

INGREDIËNTEDECLARATIE

Tarwebloem: Plantaardige olie; Raapzaad; Suiker; Water; Witte chocolade stukjes (8%) (Suiker; **Volle melkpoeder**; Cacaoboter; **Magere melkpoeder**; Emulgator: **Sojalecithine (E 322)**; Aroma); Pure chocoladestukjes (3%) (Suiker; Cacao massa; Cacaoboter; Emulgator: **Sojalecithine (E 322)**; Aroma); **Tarwezetmeel**; Magere cacaopoeder; Rijsmiddel: Difosfaten (E 450), Natriumcarbonaten (E 500), Glucono-delta-lacton (E 575); Gemodificeerd maïszetmeel; **Melkeiwit**; Voorverstijfsele rijstbloem; **Weipoeder (zoet)**; **Eipoeder**; Zuurteregelaar: Calciumfosfaten (E 341); Emulgator: Natriumstearoyl-2-lactylaar (E 481); Natuurlijk vanillearoma; Zout.

Artikelnummer: 10152957 Laatste verandering op: 28.12.2016

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Energie:	1.774 kJ (420 kcal)
Vetten:	25,3 g
waarvan verzadigde vetzuren:	3,1 g
Koolhydraten:	43,6 g
waarvan suikers (mono- en disachariden):	24,5 g
Eiwitten:	5,1 g
Zout (Na x 2,5):	0,0700 g

ALLERGENENINFORMATIE

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)			
Granen die gluten bevatten en afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Ja	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Selderij en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	0 PPM *	Neen	Neen
Lupine en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Weekdieren en afgeleide producten	Neen	Neen	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.

Mogelijke kruiscontaminatie

Kan sporen bevatten van: Noten.

Gebaseerd op de risicobeoordeling en risicobeheersing van de fabriek is de aanwezigheid van sommige allergenen vermeden.

Daarom zijn de allergenen die genoemd worden in de "Mogelijke kruiscontaminatie"-clausule de enige die een risico vormen voor kruiscontaminatie.

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

DUURZAAMHEID

Type: Palmolie Waarde: 100 % Supply chain model: Mass balance

DIET INFORMATIE

Kosjer: Neen
Halal: Neen
Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs: Ja

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/g	5 000	500			ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/g	10				§64 LFGB L 05.00-5
E. coli:	/g	0	0			ISO 6391
Schimmels:	/g	100				§64 LFGB L 01.00-37
Gisten:	/g	100				§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/g	100	10			ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/g	10				Petrifilm, AFNOR 3M 01/9-04/03
Listeria monocytogenes:	/g	Niet	0			ISO 11290-1
Salmonella:	/25 g	aantoonbaar				
		Niet	0			ISO 6579:2002
		aantoonbaar				

Artikelnummer: 10152957	Laatste verandering op: 28.12.2016
--------------------------------	---

HOUBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES**Bewaarcondities**

Houdbaarheid na productie:	365 dagen
Bewaartemperatuur:	< -18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen

VERPAKKINGSINFORMATIE**Distributieeenheid**

Nettogewicht: 3,6 kg	Brutogewicht: 4,32 kg	Aantal stuks: 36 ST
-----------------------------	------------------------------	----------------------------

Primaire verpakking

Beschrijving: Gebak cup	Materiaal: Papier
Beschrijving: Tray	Materiaal: Golfkarton
Beschrijving: Krimpfolie	Materiaal: PE

Secundaire verpakking

Beschrijving: Doos	Materiaal: Golfkarton
Beschrijving: Etiket	Materiaal: Papier

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.