

PRODUCTINFORMATIEBLAD

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Laatste verandering op: 16.11.2018

TRIO COMFORT 4X2,75KG MB**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
CSM artikelnummer	10156284
Bedrijfsnaam	
CSM BENELUX BV	Productcode
	29520

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel:	Emulsie
---------------------------------------	---------

PRODUCTOMSCHRIJVING

Emulsie
Kant-en-klaar banketcrème.

ALGEMENE INFORMATIE

Fysische conditie:	Stevig vierkant blok
Land van herkomst:	België

GEBRUIKSIJNSTRUCTIES

Toepassing	
Alleen voor professioneel gebruik.	
Standardrecept	
Uitsluitend bestemd voor de verwerking in de bakkerij en/of professionele keuken.	
Klop het product goed los. Voeg gewenste ingrediënten toe. Klop daarna het geheel luchtig. Smaak- en kleurstoffen naar wens toevoegen.	
Zeer geschikt in combinatie met roomboter.	
Arbeidsbesparend.	
Diepvriesbestendig.	
Zeer hoog opslagvolume en uitstekende stand.	

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Typisch, Geen bijmaak	Geur:	Geurloos, neutraal
Uiterlijk:	Stevig vierkant blok	Plasticiteit:	Zacht, als crème
Structuur:	Zacht	Kleur:	Lichtgeel

INGREDIËNTEDECLARATIE

Plant aardige vetten: Palm, Kokos, Geheel geharde palmpit, Geheel geharde palm; Suiker siroop; Raapzaadolie; Water; BOTERVET; ZURE WEIPOEDER; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren (E 471); Aroma; Kleuren: Caroteen (E 160a).

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	2.527 kJ	(611 kcal)
Vetten:	55,0 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	34,0 g	
Koolhydraten:	28,8 g	
waarvan suikers (mono- en disachariden):	28,8 g	
Eiwitten:	0,1 g	
Zout (Na x 2,5):	0,0100 g	

hart DELICIOUS 

HART DELICIOUS BV
Melbournestraat 15 | 1175 RM Lijnden | Netherlands
T: +31 (0)20 659 7278 | W: www.hartdelicious.nl
E: info@hartdelicious.nl | KVK: 64582981

Artikelnummer: 10156284	Laatste verandering op: 16.11.2018
-------------------------	------------------------------------

ALLERGENENINFORMATIE

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)			
Granen die gluten bevatten en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Tarwe	Neen	Neen	Neen
Rogge	Neen	Neen	Neen
Gerst	Neen	Neen	Neen
Haver	Neen	Neen	Neen
Spelt	Neen	Neen	Neen
Kamut	Neen	Neen	Neen
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Ja	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Amandel	Neen	Neen	Neen
Hazelnoten	Neen	Neen	Neen
Walnoten	Neen	Neen	Neen
Cashewnoten	Neen	Neen	Neen
Pecannoten	Neen	Neen	Neen
Paranoten	Neen	Neen	Neen
Pistachenoten	Neen	Neen	Neen
Macademianoten	Neen	Neen	Neen
Selderij en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Zwaveloxide 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 zwaveloxide 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: -.
 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
Type:	Palmpit	Waarde:	100 %	Supply chain model:	Mass balance

DIET INFORMATIE

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

De geschiktheid voor vegetarisme/veganisme is gebaseerd op ingrediënten, met eventuele kruiscontaminatie tijdens de productie is geen rekening gehouden.

Artikelnummer:	10156284	Laatste verandering op:	16.11.2018
----------------	----------	-------------------------	------------

CHEMISCHE INFORMATIE

	Doel	Interval	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
Vetten				
Vetgehalte:		> 54,5 %		ULA 33
pH				
pH serum:	4,35	4,1 - 4,6		ISO 7238
Gehaltes				
Vochtgehalte:	16,66 %	14,45 - 17,4 %		ULA E

FYSISCHE INFORMATIE

	Doel	Interval	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
Vaste vetfase				
Vaste stof bij 10 °C (N10):	52,5 %	49,5 - 55,5 %	52,5 %	AOCS Cd 16b-93
Vaste stof bij 15 °C (N15):	38 %	35 - 41 %	38 %	AOCS Cd 16b-93
Vaste stof bij 20 °C (N20):	24,5 %	21,5 - 27,5 %	24,5 %	AOCS Cd 16b-93
Vaste stof bij 25 °C (N25):	15 %	13 - 17 %	15 %	AOCS Cd 16b-93
Vaste stof bij 30 °C (N30):	8 %	6 - 10 %	8 %	AOCS Cd 16b-93
Vaste stof bij 35 °C (N35):	4 %	2 - 6 %	4 %	AOCS Cd 16b-93

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	5 000	500,00			ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	10	1			ISO 21528-1
E. coli:	/ g	0	0			ISO 16649-2
Schimmels:	/ g	100	10,00			ISO 7954
Gisten:	/ g	100	10,00			ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	100	10			ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	10	1			ISO 6888-1
Listeria monocytogenes:	/ g	0	0			AFNOR BRD-07/10-04/05
Salmonella:	/25 g	0	0			AFNOR BRD-07/6-07/10

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	182 dagen
Bewaartemperatuur:	14 - 16 °C
Opslagadvies:	Koel en droog bewaren.

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid					
Nettogewicht:	11 kg	Brutogewicht:	11,248 kg	Aantal stuks:	4 ST
Primaire verpakking					
Beschrijving:	Omwikkeld met folie		Materiaal:	HDPE	
Secundaire verpakking					
Beschrijving:	Doos		Materiaal:	Golfkarton	

WETTELIJKE INFORMATIE

Alle producten zijn conform de Europese en nationale voedselwetgeving.
--

VERKLARING

Dit document komt voort uit een gevalideerd QA/ERP databeheersysteem. 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.
