

PRODUCTINFORMATIEBLAD		
CSM Bakery Solutions www.csmbakerysolutions.com		Laatste verandering op: 26.08.2019
		EAN-Code 8711495251212 8711495212510
JELFIX RAPID APRICOT 15 EM		

ARTIKELNUMMERS	
Artikelnummer	
CSM artikelnummer	10154173
Bedrijfsnaam	Productcode
CSM DEUTSCHLAND GMBH	8711495251212
CSM ITALIA S.R.L.	4069
CSM BENELUX BV	25121

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL	
Benaming van het levensmiddel:	Halffabricaat voor de bakkerij

PRODUCTOMSCHRIJVING
Een bijzonder sterk en snel gelerende afdekgelei speciaal geschikt voor geleispuitmachines.

ALGEMENE INFORMATIE	
Land van herkomst:	Nederland
Fysische conditie:	Vloeibaar

GEBRUIKSINSTRUCTIES	
Algemeen advies	
Na vermenging met 20-60% water of vruchtensap verwarmen in een pan of spuitmachine en aanbrengen op het gebak.	

SENSORISCHE INFORMATIE			
Smaak:	Abrikoos	Geur:	Abrikoos
Structuur:	Vloeibaar	Kleur:	Geel

INGREDIËNTEDECLARATIE	
Suiker; Water; Glucosestroop; Geleermiddel: Pectinen (E 440), Johannesbroodpitmeel (E 410); Zuurteregelaar: Citroenzuur (E 330), Kaliumcitraten (E 332); Aroma; Conserveermiddel: Kaliumsorbaat (E 202); Kleuren: Paprika-extract (E 160c), Caroten (E 160a); Verstevigingsmiddel: Calciumchloride (E 509).	

NUTRITIONELE INFORMATIE		
Per 100 gram product		
Energie:	1.016 kJ	(239 kcal)
Vetten:	0,0 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	0,0 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	0,0 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	0,0 g	
Koolhydraten:	58,5 g	
waarvan suikers (mono- en disachariden):	47,2 g	
Vezels:	0,8 g	
Eiwitten:	0,0 g	
Zout (Na x 2,5):	0,105 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE	
Per 100 gram product	
Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,0 g
Zout (NaCl):	0,3 mg
Mineralen - Natrium:	41,8 mg
Water:	39,4 g

Artikelnummer:	10154173	Laatste verandering op:	26.08.2019
----------------	----------	-------------------------	------------

ALLERGENENINFORMATIE

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)			
Granen die gluten bevatten en afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Tarwe	Neen	Ja	Ja
Rogge	Neen	Neen	Neen
Gerst	Neen	Neen	Ja
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	Ja	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Neen	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Amandel	Neen	Neen	Neen
Hazelnoten	Neen	Ja	Ja
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
Zwavedioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	3 PPM *	Neen	Ja
Lupine en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Weekdieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
* Volgens de Verordening (EU) nr. 1169/2011, hoeven zwavedioxide 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.
--

DIEET INFORMATIE

Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs:	Ja	Geschikt voor glutenvrij dieet	Ja
Geschikt voor lactovegetariërs:	Ja	Geschikt voor personen met een lactose-intolerantie:	Ja
Geschikt voor ovo-vegetariërs:	Ja	Geschikt voor personen met een koemelkeiwitallergie:	Ja
Geschikt voor veganisten:	Ja		
De geschiktheid voor vegetarisme/veganisme is gebaseerd op ingrediënten, met eventuele kruiscontaminatie tijdens de productie is geen rekening gehouden.			

CHEMISCHE INFORMATIE

	Doel	Interval	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
pH				
pH:	3,6	3,3 - 3,9		pH-meter

FYSISCHE INFORMATIE

	Doel	Interval	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
Rheologie				
Overig				
Viscositeit: 20 °C:	250	100 - 400		TA.XT-plus P/25
Overig				
Brix:	62 deg	59 - 65 deg		Refractometer 20 °C

Artikelnummer:	10154173	Laatste verandering op:	26.08.2019
----------------	----------	-------------------------	------------

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	1 000				
Enterobacteriaceae:	/ g	10				
Schimmels:	/ g	100				
Gisten:	/ g	100				
Salmonella:	/25 g	Afwezig				

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	365 dagen
Bewaartemperatuur:	5 - 20 °C
Opslagadvies:	Na opening beperkt houdbaar, Houd de verpakking gesloten tijdens het bewaren, Bewaar de geopende verpakking koel en droog, consumeer snel
Transportcondities	
Opmerkingen	Ambient

Artikelnummer:	10154173	Laatste verandering op:	26.08.2019
----------------	----------	-------------------------	------------

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	15 kg	Brutogewicht:	15,457 kg
Pallet		Aantal stuks:	1 ST
Pallettype:	Europallet		
DE per laag:	11 ST	Lagen:	4 ST
Nettogewicht:	660 kg	Brutogewicht:	705 kg
		DE per pallet:	44 ST
		Totale pallethoogte:	117,8 cm
Primaire verpakking			
Beschrijving:	Emmer	Materiaal:	PP
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht:	374 g		
Kleur:	Wit		
Hoogte:	255 mm		
Beschrijving:	Folie	Materiaal:	PET, Alox-PET, CPP
Hoeveelheid:	12,8000 G		
Breedte:	333 mm		
Codering			
Overige codes:	HH:MM, Emmer nummer	Vervaldatum:	DDMMJJ
		Lotcode:	SAP batchcode
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Deksel	Materiaal:	PP
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht:	73 g		
Kleur:	Geel		
Hoogte:	21,5 mm		
Diameter:	286 mm		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht:	5 g		
Kleur:	Wit		
Lengte:	110 mm		
Breedte:	110 mm		
Hoogte:	257,35 mm		
Codering			
Naam:	Ja	Vervaldatum:	DDMMJJ
Overige codes:	EAN 128	Leverancier:	Ja
		Lotcode:	SAP batchcode
		Materiaalcode:	Ja
Tertiaire verpakking			
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout
Hoeveelheid:	1,0120 PCE		
Gewicht:	25.000 g		
Lengte:	1.200 mm		
Breedte:	800 mm		
Hoogte:	150 mm		
Beschrijving:	Folie (stretch)	Materiaal:	LLDPE
Hoeveelheid:	0,5060 KG		
Breedte:	500 mm		
Beschrijving:	Blad	Materiaal:	Golfkarton
Hoeveelheid:	1,0120 PCE		
Gewicht:	463 g		
Oppervlak:	0,94 m2		
Kleur:	Bruin		
Lengte:	1.190 mm		
Breedte:	790 mm		
Beschrijving:	Blad	Materiaal:	HDPE
Hoeveelheid:	1,0120 PCE		
Gewicht:	56 g		
Lengte:	1.400 mm		
Breedte:	1.500 mm		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	2,0240 PCE		
Gewicht:	3,2012 g		
Kleur:	Wit		
Breedte:	148 mm		
Hoogte:	210 mm		
Codering			
Naam:	Ja	Vervaldatum:	DDMMJJJJ
EAN:	Ja	Leverancier:	Ja
Overige codes:	SSCC	Lotcode:	Batchnummer
		Materiaalcode:	Ja

Artikelnummer:	10154173	Laatste verandering op:	26.08.2019
----------------	----------	-------------------------	------------

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
Zeven:	Aanwezig	Maas:	Opmerkingen
Metaaldetectie:	Ja	0,6 mm	
Ferro:	Ja	Diameter van het controle-instrument:	
		1,5 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument:	
		2,0 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument:	
		3,0 mm	
Visuele inspectie:	Neen		

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	21069098	
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.