

# PRODUCTINFORMATIEBLAD

**CSM Ingredients**  
www.csmingredients.com



Laatste verandering op: 07.12.2021

## Jelfix Neutraal 15kg

### ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
CSM artikelnummer	<b>10154175</b>
Bedrijfsnaam	Productcode
CSM ITALIA S.R.L.	4070
CSM DEUTSCHLAND GMBH	8711495251274
CSM BENELUX BV	25127
CSM MAGYARORSZÁG KFT.	7121050
Overig	
EAN-Code	8711495212527
GN-code (EU)	2106909849

### BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

<b>Benaming van het levensmiddel:</b>	Geconcentreerde neutrale afdekgelei
---------------------------------------	-------------------------------------

### PRODUCTOMSCHRIJVING

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

### ALGEMENE INFORMATIE

<b>Land van herkomst:</b>	Nederland
<b>Fysische conditie:</b>	Viskeus

### GEBRUIKSISTRUCTIES

**Algemeen advies**  
Watertoevoeging 40 - 50%. In pan verwarmen tot aan de kook of in spuitmachine verwarmen. In beide gevallen is de ideale opbrengtemperatuur 75°C.

### SENSORISCHE INFORMATIE

<b>Smaak</b>	Neutraal	<b>Geur:</b>	Neutraal
<b>Structuur:</b>	Zacht	<b>Kleur:</b>	Transparant

### INGREDIËNTEDECLARATIE

Suiker; Water; Glucose-fructosestroop; Geleermiddel: Pectinen; Zuurteregelaar: Citroenzuur, Kaliumcitraten, Calciumfosfaten; Conserveermiddel: Kaliumsorbaat.

### NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
<b>Energie:</b>	1.050 kJ	(247 kcal)
<b>Vetten:</b>	0,0 g	
<b>waarvan verzadigde vetzuren:</b>	0,0 g	
<b>waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:</b>	0,0 g	
<b>waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:</b>	0,0 g	
<b>Koolhydraten:</b>	60,5 g	
<b>waarvan suikers:</b>	55,7 g	
<b>Vezels:</b>	0,9 g	
<b>Eiwitten:</b>	0,0 g	
<b>Zout (Na x 2,5):</b>	0,086 g	

### ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
<b>Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:</b>	0,0 g
<b>Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:</b>	0,0 g
<b>Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:</b>	0,0 g
<b>Zout (NaCl):</b>	4,6 mg
<b>Mineralen - Natrium:</b>	34,4 mg
<b>Water:</b>	37,3 g

# Jelfix Neutraal 15kg

Artikelnummer: 10154175	Laatste verandering op: 07.12.2021
-------------------------	------------------------------------

## ALLERGENENINFORMATIE

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
<b>Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Granen die gluten bevatten en afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Tarwe	Neen	Neen	Ja
Rogge	Neen	Neen	Neen
Gerst	Neen	Neen	Ja
Haver	Neen	Neen	Neen
Spelt	Neen	Neen	Neen
Khorasantarwe	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	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	6 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 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.			
<b>Mogelijke kruiscontaminatie</b>			
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.
--

## DIET 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 koemelkeiwitalergie:	Ja
Geschikt voor veganisten:	Ja		

*De geschiktheid voor veganisme is gebaseerd op zorgvuldig geselecteerde ingrediënten en er wordt rekening gehouden met de best mogelijke productiemethoden om het risico op kruisbesmetting tot een minimum te beperken.*

## CHEMISCHE INFORMATIE

	Doel	Interval	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
pH				
pH:	3,45	3,15 - 3,75		pH-meter

## FYSISCHE INFORMATIE

	Doel	Interval	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
Rheologie				
Overig				
Viscositeit: 20 °C:	350	250 - 450		TA.XT-plus P/25
Overig				
Brix:	63 deg	60 - 66 deg		Refractometer 20 °C

# Jelfix Neutraal 15kg

Artikelnummer:	10154175	Laatste verandering op:	07.12.2021
----------------	----------	-------------------------	------------

## 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

# Jelfix Neutraal 15kg

Artikelnummer: 10154175	Laatste verandering op: 07.12.2021
-------------------------	------------------------------------

## VERPAKKINGSINFORMATIE

<b>Distributieeenheid</b>					
Nettogewicht:	15 kg	Brutogewicht:	15,457 kg	Aantal stuks:	1 ST
<b>Pallet</b>					
Pallettype:	Europallet	Lagen:	4 ST	DE per pallet:	44 ST
DE per laag:	11 ST	Brutogewicht:	705 kg	Totale paltehoogte:	117,8 cm
Nettogewicht:	660 kg				
<b>Primaire verpakking</b>					
Beschrijving:	Emmer	Materiaal:	PP		
Hoeveelheid:	1,0000 PCE				
Gewicht	379 g				
Kleur:	Wit				
Hoogte	255 mm				
Beschrijving:	Flexible film	Materiaal:	PET, CPP		
Hoeveelheid:	14,8000 G				
Kleur:	Transparant, Blauw				
Breedte	330 mm				
Codering		Vervaldatum:	DDMMJJ	Lotcode:	SAP batchcode
Overige codes:	HH:MM, Emmer nummer				
<b>Secundaire verpakking</b>					
Beschrijving:	Deksel	Materiaal:	PP		
Hoeveelheid:	1,0000 PCE				
Gewicht	70 g				
Kleur:	Wit				
Hoogte	21,5 mm				
Diameter	286 mm				
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier		
Hoeveelheid:	1,0000 PCE				
Gewicht	5 g				
Kleur:	Wit				
Breedte	110 mm				
Hoogte	257,35 mm				
Codering		Vervaldatum:	DDMMJJ	Lotcode:	SAP batchcode
Naam:	Ja	Leverancier:	Ja	Materiaalcode:	Ja
Overige codes:	EAN 128				
<b>Tertiaire verpakking</b>					
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout		
Hoeveelheid:	1,0000 PCE				
Gewicht	25.000 g				
Lengte	1.200 mm				
Breedte	800 mm				
Hoogte	150 mm				
Beschrijving:	Folie (stretch)	Materiaal:	LDPE		
Hoeveelheid:	0,5060 KG				
Kleur:	Transparant				
Breedte	500 mm				
Beschrijving:	Blad	Materiaal:	Golfkarton		
Hoeveelheid:	1,0000 PCE				
Gewicht	463 g				
Oppervlak:	0,94 m2				
Kleur:	Bruin				
Lengte	1.190 mm				
Breedte	790 mm				
Beschrijving:	Blad	Materiaal:	HDPE		
Hoeveelheid:	1,0000 PCE				
Gewicht	56 g				
Lengte	1.400 mm				
Breedte	1.500 mm				
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier		
Hoeveelheid:	2,0000 PCE				
Gewicht	3,2012 g				
Kleur:	Wit				
Breedte	148 mm				
Hoogte	210 mm				
Codering		Vervaldatum:	DDMMJJJJ	Lotcode:	Batchnummer
Naam:	Ja	Leverancier:	Ja	Materiaalcode:	Ja
EAN:	Ja				
Overige codes:	SSCC				

# Jelfix Neutraal 15kg

Artikelnummer: 10154175	Laatste verandering op: 07.12.2021
-------------------------	------------------------------------

## VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
	Aanwezig	Maas:	Opmerkingen
Zeven:	Ja	0,6 mm	
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		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)	2106909849	
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.

Laatste verandering op:	07.12.2021
Verandering:	Allergeneninformatie