

PRODUCTINFORMATIEBLAD		
CSM Bakery Solutions www.csmbakerysolutions.com		Laatste verandering op: 26.08.2019
JEL.SPRAY SPEC.APRIC. 13 BIB		

ARTIKELNUMMERS	
Artikelnummer	
CSM artikelnummer	10154162
Bedrijfsnaam	
CSM BENELUX BV	Productcode
	5503

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL	
Benaming van het levensmiddel: Abrikozen Afdekgelei	

PRODUCTOMSCHRIJVING	
Kant en klare afdekgelei met abrikozensmaak speciaal geschikt voor verwerking met de geleispuitmachine.	

ALGEMENE INFORMATIE	
Land van herkomst:	Nederland
Fysische conditie:	Vloeibaar

GEBRUIKSINSTRUCTIES	
Algemeen advies Direct uit de verpakking in de spuitmachine gieten. Gelei verwarmen tot 80-85°C bij het verlaten van de spuitmond.	

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

INGREDIËNTENDECLARATIE	
Water; Suiker; Glucose-fructosestroop; Abrikozenpuree 7,0%; Geleermiddel: Pectinen; Zuurteregelaar: Citroenzuur, Kaliumcitraten; Conserveermiddel: Kaliumsorbaat.	

NUTRITIONELE INFORMATIE		
Per 100 gram product		
Energie:	749 kJ	(176 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:	43,1 g	
waarvan suikers (mono- en disachariden):	40,0 g	
Vezels:	0,8 g	
Eiwitten:	0,1 g	
Zout (Na x 2,5):	0,0578 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE	
Per 100 gram product	
Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,0 g
Zout (NaCl):	3,6 mg
Mineralen - Natrium:	23,1 mg
Water:	55,3 g

Artikelnummer:	10154162	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	4 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.
--

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 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:	3,35	3,05 - 3,65		pH-meter

FYSISCHE INFORMATIE

	Doel	Interval	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
Rheologie				
Overig				
Viscositeit: 20 °C:	11 cm	7 - 15 cm		Bostwick 100ml / 1 min
Overig				
Brix:	45 deg	42 - 48 deg		Refractometer 20 °C

Artikelnummer:	10154162	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:	10154162	Laatste verandering op:	26.08.2019
----------------	----------	-------------------------	------------

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid								
Nettogewicht:		13 kg	Brutogewicht:		13,422 kg	Aantal stuks:		1 ST
Pallet								
Pallettype:		Europallet						
DE per laag:		20 ST	Lagen:		3 ST	DE per pallet:		60 ST
Nettogewicht:		780 kg	Brutogewicht:		830 kg	Totale pallethoogte:		109,2 cm
Primaire verpakking								
Beschrijving:		Zak	Materiaal:		LLDPE, EVOH			
Hoeveelheid:		1,0000 PCE						
Gewicht		50 g						
Kleur:		Helder						
Breedte		420 mm						
Hoogte		480 mm						
Codering								
Overige codes:			HH:MM, Doosnummer		Vervaldatum:		DDMMJJ	Lotcode: SAP batchcode
Secundaire verpakking								
Beschrijving:		Doos	Materiaal:		Golfkarton			
Hoeveelheid:		1,0000 PCE						
Gewicht		360 g						
Kleur:		Wit						
Lengte (buitenzijde):		230 mm						
Breedte (buitenzijde):		188 mm						
Hoogte (buitenzijde):		310 mm						
Codering								
Naam:		Ja	Vervaldatum:		DDMMJJ	Lotcode:		SAP batchcode
Overige codes:		EAN 128	Leverancier:		Ja	Materiaalcode:		Ja
Tertiaire verpakking								
Beschrijving:		Pallet	Materiaal:		Hout			
Hoeveelheid:		1,0200 PCE						
Gewicht		25.000 g						
Lengte		1.200 mm						
Breedte		800 mm						
Hoogte		150 mm						
Beschrijving:		Folie (stretch)	Materiaal:		LLDPE			
Hoeveelheid:		0,5100 KG						
Breedte		500 mm						
Beschrijving:		Etiket	Materiaal:		Papier			
Hoeveelheid:		60,0000 PCE						
Gewicht		3 g						
Kleur:		Wit						
Lengte		170 mm						
Breedte		240 mm						
Beschrijving:		Blad	Materiaal:		LDPE			
Hoeveelheid:		1,0200 PCE						
Gewicht		51,1 g						
Lengte		1.400 mm						
Breedte		1.500 mm						
Beschrijving:		Blad	Materiaal:		Golfkarton			
Hoeveelheid:		3,0600 PCE						
Gewicht		463 g						
Oppervlak:		0,94 m2						
Kleur:		Bruin						
Lengte		1.190 mm						
Breedte		790 mm						
Beschrijving:		Etiket	Materiaal:		Papier			
Hoeveelheid:		2,0400 PCE						
Gewicht		3,2012 g						
Kleur:		Wit						
Breedte		148 mm						
Hoogte		210 mm						
Codering								
Naam:		Ja	Vervaldatum:		DDMMJJJJ	Lotcode:		Batchnummer
EAN:		Ja	Leverancier:		Ja	Materiaalcode:		Ja
Overige codes:		SSCC						

Artikelnummer:	10154162	Laatste verandering op:	26.08.2019
-----------------------	----------	--------------------------------	------------

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

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

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	20085061	
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.