

PRODUCTINFORMATIEBLAD		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Laatste verandering op: 07.01.2022
Ulmer Spatz Volufresh Duo		

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
CSM artikelnummer	10220513
Bedrijfsnaam	Productcode
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040021496
CSM BENELUX BV	02149
Overig	
EAN-Code	4017040021496
GN-code (EU)	2106909843

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel:	Broodverbetermiddel voor gistdeeg
---------------------------------------	-----------------------------------

PRODUCTOMSCHRIJVING

Alleen voor professioneel gebruik., Blok
Deegverbeteraar op basis van vet, gebruikt voor gistdeeg.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	Duitsland	Continent van herkomst:	Europa (EU)
---------------------------	-----------	--------------------------------	-------------

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Toepassing	
Optimale gebruikstemperatuur:	
20 - 25 °C	
Werkinstructies	
Dosering:	2 - 3 % op bloem/meel

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Mout, Zoet	Geur:	Mout
Uiterlijk:	Pasteus	Kleur:	Grijs, Lichtbruin
Structuur:	stevig		

INGREDIËNTENDECLARATIE

Palmvet; Suiker; Dextrose; Raapzaadolie; GEDROOGD TARWEZUURDESEM; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren; GERSTEMOUTEXTRACT; TARWEBLOEM; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Enzymen: Maltogene Exo- α -amylase, Alfa-amylase, Hemicellulase.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	3.000 kJ	(726 kcal)
Vetten:	67,2 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	34,8 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	24,6 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	7,3 g	
Koolhydraten:	28,8 g	
waarvan suikers:	23,4 g	
Vezels:	0,5 g	
Eiwitten:	1,0 g	
Zout (Na x 2,5):	0,0312 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,6 g	
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,0 g	
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,6 g	
Zout (NaCl):	21,9 mg	
Mineralen - Natrium:	12,5 mg	
Water:	1,9 g	

Ulmer Spatz Volufresh Duo

Artikelnummer:	10220513	Laatste verandering op:	07.01.2022
----------------	----------	-------------------------	------------

ALLERGENENINFORMATIE

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)			
Granen die gluten bevatten en afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Tarwe	Ja	Ja	Ja
Rogge	Neen	Neen	Neen
Gerst	Ja	Ja	Ja
Haver	Neen	Ja	Ja
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	Neen	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Neen	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Amandel	Neen	Neen	Neen
Hazelnoten	Neen	Neen	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	Ja	Ja
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	1 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 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: EI, MELK / LACTOSE.			
Gebaseerd op de risicobewerting 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.
--

DUURZAAMHEID

Type:	Palmolie	Waarde:	100 %	Supply chain model:	Mass balance
Supply Chain Model: Mass Balance. Draagt bij aan de productie van gecertificeerde duurzame palmolie. www.rspo.org . RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831156					

DIET INFORMATIE

Halal:	Ja - gecertificeerd	Geschikt voor glutenvrij dieet	Neen
Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs:	Ja	Geschikt voor personen met een lactose-intolerantie:	Neen
Geschikt voor lactovegetariërs:	Ja	Geschikt voor personen met een koemelkeiwitallergie:	Neen
Geschikt voor ovo-vegetariërs:	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.			

Ulmer Spatz Volufresh Duo

Artikelnummer:	10220513	Laatste verandering op:	07.01.2022
----------------	----------	-------------------------	------------

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	10 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
Enterobacteriaceae:	/ g	1 000				DIN EN ISO 21528-1/2:2017-09, DIN EN ISO 21528-1/2:2009-12, ASU §64 LFGB L05.00-5:1990-06
Schimmels:	/ g	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Gisten:	/ g	1 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Staphylococcus aureus:	/ g	100				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12, ASU L00.00-55:2004-12, AFNOR 3M-01/09-04/03:2007-03
Salmonella:	/ 25 g	Niet aantoonbaar				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	273 dagen
Bewaartemperatuur:	16 - 20 °C
Opslagadvies:	Omgevingstemperatuur
Transportcondities	
Transporttemperatuur	16 - 20 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid					
Nettogewicht:		15,000 kg	Brutogewicht:		15,446 kg
Opmerkingen		5 x 3 kg	Aantal stuks:		5 ST
Pallet					
Pallettype:		Pallet 1200 x 800			
DE per laag:		6 ST	Lagen:		8 ST
Nettogewicht:		720 kg	Brutogewicht:		767 kg
			DE per pallet:		48 ST
			Totale pallethoogte:		114,5 cm
Primaire verpakking					
Beschrijving:		Wikkel	Materiaal:		Aluminium, Plastic, Papier
Hoeveelheid:		5,0000 PCE			
Gewicht		16 g			
Breedte		404 mm			

Codering					
			Vervaldatum:		DD/MM/YY
Overige codes:		Versheidnummer, Productietijd, Volgnummer			
Secundaire verpakking					
Beschrijving:		Doos	Materiaal:		Golfkarton
Hoeveelheid:		1,0000 PCE			
Gewicht		365,54 g			
Lengte (buitenzijde):		434 mm			
Breedte (buitenzijde):		327 mm			
Hoogte (buitenzijde):		125 mm			

Codering					
			Vervaldatum:		DD/MM/YY
Overige codes:		Versheidnummer, Productietijd, Karton nummer			
Tertiaire verpakking					
Beschrijving:		Blad	Materiaal:		Karton
Hoeveelheid:		3,0000 PCE			
Gewicht		280 g			
Kleur:		Grijs			
Lengte		1.000 mm			
Breedte		700 mm			

Beschrijving:		Folie (stretch)	Materiaal:		LDPE
Hoeveelheid:		0,5040 KG			
Kleur:		Transparant			

Beschrijving:		Etiket	Materiaal:		Papier
Hoeveelheid:		2,0000 PCE			
Gewicht		2,6 g			
Kleur:		Wit			
Breedte		210 mm			
Hoogte		148,5 mm			

Ulmer Spatz Volufresh Duo

Artikelnummer:	10220513	Laatste verandering op:	07.01.2022
----------------	----------	-------------------------	------------

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
Zeven:	Aanwezig Ja	Maas	Opmerkingen
Filters:	Neen		
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle- instrument: 3,0 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle- instrument: 3,0 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle- instrument: 3,0 mm	

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	2106909843	
EAN13	4017040221490	CU EAN code
Alle producten zijn conform de Europese en nationale voedselwetgeving.		

VERKLARING

Dit document komt voort uit een gevalideerd QA/ERP databaseerssysteem. 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:	07.01.2022
Verandering:	Allergeneninformatie