

PRODUCTINFORMATIEBLAD		
CSM Bakery Solutions www.csmbakerysolutions.com		Laatste verandering op: 24.08.2020
CAKE-GENOIS 15 KG		

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
CSM artikelnummer	10152436
Bedrijfsnaam	Productcode
CSM BENELUX BV	23851
Overig	
GN-code (EU)	19012000
GN-code (EU)	19012000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel:	Halffabrikaat voor de bereiding van cake
---------------------------------------	--

PRODUCTOMSCHRIJVING

Banketmix
Poedervormig mengsel voor de bereiding van cakbeslag van het genois-type.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	Nederland
---------------------------	-----------

GEBRUIKSIINSTRUCTIES

Standardrecept
Alle soorten cake.
Basisrecept:
CAKE GENOIS: 1000 gram
Eieren: 500 gram
Margarine (MIRA / TRIO CREME) / Boter: 500 gram

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak:	Zoet, Vanille	Geur:	Vanille
Uiterlijk:	Poeder	Kleur:	Geel
Structuur:	Free flowing' Poeder		

INGREDIËNTEDECLARATIE

Suiker; TARWEBLOEM; Rijsmiddel: Difosfaten, Natriumcarbonaten; TARWEZETMEEL; SOJABLOEM; Zout; Maltodextrine; MAGERE MELKPOEDER; Emulgator: Natrium-, kalium- en calciumzouten van vetzuren, Mono- en diglyceriden van vetzuren, Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met melkzuur, Mono- en diclyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur, Propyleenglycolesters van vetzuren, Calciumstearoyl-2-lactylaet; Verdikkingsmiddel: Xanthaangom; Stabilisator: Difosfaten; Vanille aroma; Kleurstof: Caroteen.
--

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	1.555 kJ	(366 kcal)
Vetten:	1,2 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	0,5 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	0,2 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	0,3 g	
Koolhydraten:	82,9 g	
waarvan suikers:	49,6 g	
waarvan zetmeel:	32,9 g	
Vezels:	1,2 g	
Eiwitten:	5,1 g	
Zout (Na x 2,5):	1,5360 g	

Artikelnummer:	10152436	Laatste verandering op:	24.08.2020
----------------	----------	-------------------------	------------

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product			
Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:		0,0 g	
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:		0,0 g	
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:		0,0 g	
Eiwitten waarvan dierlijk eiwit:		0,1 g	
Zout (NaCl):	500,0 mg		
Mineralen - Natrium:	614,4 mg		
Water:	6,1 g		

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	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	Ja	Ja	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Ja	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Amandel	Neen	Neen	Ja
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	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	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 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.			

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	Neen
Geschikt voor lactovegetariërs:	Ja	Geschikt voor personen met een lactose-intolerantie:	Neen
Geschikt voor ovo-vegetariërs:	Neen	Geschikt voor personen met een koemelkeiwitalergie:	Neen
Geschikt voor veganisten:	Neen		

Artikelnummer:	10152436	Laatste verandering op:	24.08.2020
----------------	----------	-------------------------	------------

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	100 000	50.000			ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	500	100			ISO 7402
Schimmels:	/ g	100	50			ISO 7954
Gisten:	/ g	5 000	1.000			ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	5 000	500			ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000	100			ISO 6888
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				ISO 6579:2002

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	182 dagen
Bewaartemperatuur:	14 - 21 °C
Opslagadvies:	Koel, Vermijd blootstelling aan producten met een sterke geur
Transportcondities	
Transporttemperatuur	14 - 21 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid								
Nettogewicht:		15 kg	Brutogewicht:		15,2 kg	Aantal stuks:		1 ST
Pallet								
Pallettype:		Europallet						
DE per laag:		5 ST	Lagen:		7 ST	DE per pallet:		35 ST
Nettogewicht:		525 kg	Brutogewicht:		557 kg			
Primaire verpakking								
Beschrijving:		Zak	Materiaal:		Papier			
Afmetingen:		630 x 450 x 100 mm						
Gewicht		165 g						
Codering								
Naam:		Ja	Vervaldatum:		DDMMJJ			
EAN:		Neen	Leverancier:		Ja	Materiaalcode:		Ja
Tertiaire verpakking								
Beschrijving:		Pallet	Materiaal:		Hout			
Afmetingen:		1200 x 800 x 99						
Gewicht		25,000 g						

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
Zeven:	Aanwezig Ja	Maas:	2 mm
		Opmerkingen	

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	19012000	
GN-code (EU)	19012000	
Alle producten zijn conform de Europese en nationale voedselwetgeving.		

VERKLARING

Dit document komt voort uit een gevalideerd QA/ERP databaseersysteem. 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:	24.08.2020
Verandering:	Ingrediëntendeclaratie