

PRODUCTINFORMATIEBLAD

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Laatste verandering op: 14.12.2021

MeisterMarken Grand Pâtissier Crème/Cake

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
CSM artikelnummer	10236998
Bedrijfsnaam	Productcode
CSM BENELUX BV	29355
CSM ITALIA S.R.L.	801822
Overig	
EAN-Code	8030141096565
GN-code (EU)	1517909990

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel:	Bereidingsmiddel op basis van vetten voor crèmes, gerezen deeg en beslagen
---------------------------------------	--

PRODUCTOMSCHRIJVING

Bereidingsmiddel op basis van vetten voor crèmes, gerezen deeg en beslagen
--

ALGEMENE INFORMATIE

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

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak:	Zonder bijsmaken	Geur:	Geen vreemde geuren
Uiterlijk:	Emulsie	Kleur:	Typisch
Structuur:	Typisch		

INGREDIËNTEDECLARATIE

Plantaardige olie: Zonnebloem; Plantaardige vetten: Palm, Kokos; Water; Geheel geharde palm; Gedeeltelijk geharde palm; GERECONSTITUEERDE ROOM; BOTERCONCENTRAAT; Emulgator: Lecithinen, Mono- en diglyceriden van vetzuren; Aroma; Honing; Zout; Zuurteregelaar: Citroenzuur; Conserveermiddel: Kaliumsorbaat; Kleurstof: Caroteen.
--

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	2.929 kJ	(712 kcal)
Vetten:	78,3 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	42,0 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	16,5 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	18,2 g	
Koolhydraten:	1,2 g	
waarvan suikers:	1,1 g	
Vezels:	0,0 g	
Eiwitten:	0,7 g	
Zout (Na x 2,5):	0,217 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	1,5 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,1 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	1,5 g
Zout (NaCl):	218,5 mg
Mineralen - Natrium:	86,7 mg
Water:	19,3 g

MeisterMarken Grand Pâtissier Crème/Cake

Artikelnummer:	10236998	Laatste verandering op:	14.12.2021
----------------	----------	-------------------------	------------

ALLERGENENINFORMATIE

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)			
Granen die gluten bevatten en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Tarwe	Neen	Neen	Neen
Rogge	Neen	Neen	Neen
Gerst	Neen	Neen	Neen
Haver	Neen	Neen	Neen
Spelt	Neen	Neen	Neen
Khorasantarwe	Neen	Neen	Neen
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Vis en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Ja	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
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: -.			
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.
--

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-831154					

DIET INFORMATIE

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

CHEMISCHE INFORMATIE

	Doel	Interval	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
Vetten				
Tfa:		< 2 %		NGD-C74-1989
Vrije vetzuren:		< 0,2 %		NGD-C-10-1976
Peroxidegetal:		< 1,5 meq/kg	meq/kg	NGD-Db6-91
Gehaltes				
Zoutgehalte:		0,18 - 0,22 %		NGD-Da5-91

MeisterMarken Grand Pâtissier Crème/Cake

Artikelnummer:	10236998	Laatste verandering op:	14.12.2021
----------------	----------	-------------------------	------------

FYSISCH INFORMATIE

	Doel	Interval	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
Vaste vetfase				
Vaste stof bij 10 °C (N10):		39 - 45 %		NGD-Db 10-1989
Vaste stof bij 20 °C (N20):		18 - 23 %		NGD-Db 10-1989
Vaste stof bij 30 °C (N30):		5 - 9 %		NGD-Db 10-1989
Vaste stof bij 35 °C (N35):		< 5 %		NGD-Db 10-1989

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	1 000				ISO 4833-1
Enterobacteriaceae:	/ g	10				ISO 7402
Schimmels:	/ g	100				ISO 7954
Gisten:	/ g	100				ISO 7954

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	187 dagen
Bewaartemperatuur:	14 - 16 °C
Opslagadvies:	Koel en droog bewaren.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	10 - 15 °C

MeisterMarken Grand Pâtissier Crème/Cake

Artikelnummer:	10236998	Laatste verandering op:	14.12.2021
----------------	----------	-------------------------	------------

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	10 kg	Brutogewicht:	10,27 kg
Pallet		Aantal stuks:	4 ST
Pallettype:	Europallet	Lagen:	10 ST
DE per laag:	7 ST	Brutogewicht:	743,9 kg
Nettogewicht:	700 kg	DE per pallet:	70 ST
		Totale pallethoogte:	125,40 cm
Primaire verpakking			
Beschrijving:	Wikkel	Materiaal:	Aluminium, Papier, PE
Hoeveelheid:	4,0000 PCE		
Gewicht	12,9 g		
Lengte	410 mm		
Breedte	405 mm		
Codering			
Naam:	Ja	Vervaldatum:	DD/MM/JJJJ
		Lotcode:	LJDDD
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	210 g		
Kleur:	Wit		
Lengte (buitenzijde):	395 mm		
Breedte (buitenzijde):	304 mm		
Hoogte (buitenzijde):	111 mm		
Beschrijving:	Lijm	Materiaal:	Polyolefine
Hoeveelheid:	0,0020 KG		
Gewicht	25 kg		
Kleur:	Witachtig		
Codering			
Naam:	Ja	Vervaldatum:	DD/MM/JJJJ
		Lotcode:	LJDDD
Tertiaire verpakking			
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	21.500 g		
Lengte	1.200 mm		
Breedte	800 mm		
Hoogte	144 mm		
Beschrijving:	Lijm		
Hoeveelheid:	0,0315 KG		
Gewicht	500 g		
Beschrijving:	Blad	Materiaal:	Golfkarton
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	360 g		
Lengte	800 mm		
Breedte	1.200 mm		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	3,0000 PCE		
Gewicht	2,85 g		
Kleur:	Wit		
Breedte	130 mm		
Hoogte	210 mm		

MeisterMarken Grand Pâtissier Crème/Cake

Artikelnummer:	10236998	Laatste verandering op:	14.12.2021
----------------	----------	-------------------------	------------

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Microbiologische gevaren - specifiek controlesysteem			
Voedselveiligheid / HACCP:		Verzuring, Pasteurisatie	
Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
Zeven:	Aanwezig Neen	Maas	Opmerkingen
Filters:	Ja		
Metaaldetectie: Ferro:	Neen	Diameter van het controle-instrument:	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument:	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument:	
Röntgenstraal	Neen		
Visuele inspectie:	Neen		
Procesomschrijving			
Verzuring			
Procesomschrijving			
Pasteurisatie			

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	1517909990	
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:	14.12.2021
Verandering:	Wettelijke Informatie