

PRODUCTINFORMATIEBLAD**CSM Bakery Solutions**
www.csmbakerysolutions.comLaatste verandering op: 08.11.2016
Vervangt versie van:
EAN-Code 8712398036371**HAM/KAAS BROODJE****ARTIKELNUMMERS****Artikelnummer**CSM artikelnummer **10153931****Bedrijfsnaam**CSM BENELUX BV
CSM DEUTSCHLAND GMBH**Productcode**23637
8712398036371**BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL****Benaming van het levensmiddel:** Ongebakken bladerdeeg gevuld met kaas (6,4%) en ham (3,9%), diepgevroren.**PRODUCTOMSCHRIJVING**

Bakkerswaren

GEBRUIKSIJNSTRUCTIES**Algemeen advies**Na ontdooien en afbakken is dit product gereed voor consumptie.
Eventueel bestrooien met geraspte kaas.**Werkinstructies**

Ontdooien:	Tijd:	30 min	Temperatuur:	180 - 200 °C
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	30 min	Temperatuur:	200 - 220 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	30 min	Temperatuur:	200 - 220 °C

INGREDIËNTEDECLARATIE

Water; **Tarwebloem**; Plantaardig vet: Palm; Stukjes gerookte ham(3,9%) (Varkensvlees; Water; Aardappelzetmeel; Glucosestroop; Zout; **Melkeiwit**; Polysacchariden; Stabilisator: Difosfaten (E 450); Antioxidant: Natriumascorbaat (E 301), Natriumcitraat (E 331); Kruiden: Rozemarijn, Peper; Conserveermiddelen: Natriumnitriet (E 250), Natriumacetaten (E 262); Natuurlijk rookaroma; **Kaas**(3,8%); **Kaaspoeder**(2,6%); Plantaardige oliën: Raapzaad, Zonnebloem; Gemodificeerd aardappelzetmeel (E 1414); **Eipoeder**; Gemodificeerd maïszetmeel; Zout; **Weipoeder**; **Magere melkpoeder**; Gejodeerd zout (Zout; Kaliumjodide); Bouillonaroma (**bevat gluten**); Geleermiddel: Natriumalgiinaat (E 401), Calciumsulfaat (E 516), Difosfaten (E 450); **Lactose**; Aroma (**bevat gluten**; **bevat selderij**); Aardappelzetmeel; **Melkeiwit**; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren (E 471); Dextrose; Gistextract; Verdikkingsmiddel: Xanthaangom (E 415), Carrageen (E 407); Suiker; Gemodificeerd maïszetmeel (E 1442); Kruiden en specerijen (**bevat mosterd**); Zuurteregelaar: Natriumfosfaten (E 339); Groenten (**bevat selderij**); Natuurlijk aroma.

NUTRITIONELE INFORMATIE**Per 100 gram product**

Energie:	1.313 kJ	(316 kcal)
Vetten:	21,8 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	11,4 g	
Koolhydraten:	23,2 g	
waarvan suikers (mono- en disachariden):	1,2 g	
Eiwitten:	6,1 g	
Zout (Na x 2,5):	1,495 g	

Artikelnummer: 10153931

ALLERGENENINFORMATIE

Allergeen	Aanwezig product
Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)	
Granen die gluten bevatten en afgeleide producten	Ja
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen
Eieren en afgeleide producten	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Neen
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen
Selderij en daarvan afgeleide producten	Ja
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Ja
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	0 PPM *
Lupine en daarvan afgeleide producten	Neen
Weekdieren en afgeleide producten	Neen

* Volgens de Verordening (EU) nr. 1169/2011, hoeven zwavel dioxide en sulfieten alleen gedeclareerd te worden indien de concentratie meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO₂ bedraagt.

GMO INFORMATIE

Dit product bevat geen ingrediënten die etikettering vereisen volgens de verordening (EU) nr. 1829/2003 en Verordening (EU) 1830/2003.

BIOLOGISCHE INFORMATIE

Biologisch: Neen
Nummer controleorgaan:
Herkomst (EU / Niet EU):

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	200 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid	
Nettogewicht:	6,600 kg
Aantal stuks:	60 ST

WETTELIJKE INFORMATIE

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.