

PRODUCTINFORMATIEBLAD		
CSM Bakery Solutions www.csmbakerysolutions.com		Laatste verandering op: 26.08.2019
		EAN-Code 8711495247062
		8711495247062
		8711495247062
FRUFFI PLUS APRICOT 6 EM		

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
CSM artikelnummer	10153781
Bedrijfsnaam	Productcode
CSM FRANCE SAS	34205
CSM BENELUX BV	24706
CSM AUSTRIA GMBH	24706
CSM DEUTSCHLAND GMBH	8711495247062

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel:	Vruchtenproduct halffabrikaat voor de bakkerij
---------------------------------------	--

PRODUCTOMSCHRIJVING

Verbeterde kwaliteit kant en klare vruchtenvulling met een maximaal fruitgehalte. Bak en vriesvast.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	Nederland
Fysische conditie:	Viskeus

GEBRUIKSISTRUCTIES

Algemeen advies	
Te gebruiken in of op gebak, voor of na het bakken. Ook te gebruiken in of op bavaroise, kwark, gele room, enz.	

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak:	Abrikoos	Geur:	Abrikoos
Structuur:	Viskeus	Kleur:	Oranje

INGREDIËNTENDECLARATIE

Fruit: Abrikozen, Abrikozenpuree, Geconcentreerd abrikozensap; Suiker; Water; Gemodificeerd zetmeel; Zuurteregelaar: Citroenzuur (E 330), Kaliumcitraten (E 332); Antioxidant: Ascorbinezuur (E 300); Conserveermiddel: Kaliumsorbaat (E 202); Verdikkingsmiddel: Agar-agar (E 406); Verstevigingsmiddel: Calciumchloride (E 509); Natuurlijk aroma.	
Dit product is bereid met 70 gram fruit per 100 gram product.	

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	556 kJ	(131 kcal)
Vetten:	0,2 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	0,0 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	0,1 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	0,0 g	
Koolhydraten:	30,4 g	
waarvan suikers (mono- en disachariden):	24,3 g	
Vezels:	1,3 g	
Eiwitten:	0,8 g	
Zout (Na x 2,5):	0,0297 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,0 g
Zout (NaCl):	116,4 mg
Mineralen - Natrium:	11,9 mg
Water:	67,2 g

Artikelnummer:	10153781	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	Neen	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	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	2 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:	3,4	3,1 - 3,7		pH-meter

FYSISCHE INFORMATIE

	Doel	Interval	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
Rheologie				
Overig				
Viscositeit: 20 °C:	1.375	1.000 - 1.750		TA.XT-plus P/100
Overig				
Brix:	31 deg	28 - 34 deg		Refractometer 20 °C

Artikelnummer:	10153781	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:	180 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:	10153781	Laatste verandering op:	26.08.2019
-----------------------	----------	--------------------------------	------------

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid					
Nettogewicht:		6 kg	Brutogewicht:		6,228 kg
			Aantal stuks:		1 ST
Pallet					
Pallettype:		Houten Euro pallet			
DE per laag:		20 ST	Lagen:		5 ST
Nettogewicht:		600 kg	Brutogewicht:		648 kg
			DE per pallet:		100 ST
			Totale pallethoogte:		112,5 cm
Primaire verpakking					
Beschrijving:		Emmer	Materiaal:		PP
Hoeveelheid:		1,0000 PCE			
Gewicht		183 g			
Kleur:		Wit			
Hoogte		194 mm			
Beschrijving:		Folie	Materiaal:		PET, Alox-PET, CPP
Hoeveelheid:		9,6000 G			
Breedte		333 mm			
Codering					
			Vervaldatum:		DDMMJJ
Overige codes:		HH:MM, Emmer nummer	Lotcode:		SAP batchcode
Secundaire verpakking					
Beschrijving:		Deksel	Materiaal:		PP
Hoeveelheid:		1,0000 PCE			
Gewicht		35 g			
Kleur:		Rood			
Hoogte		19 mm			
Diameter		222 mm			
Beschrijving:		Etiket	Materiaal:		Papier
Hoeveelheid:		1,0000 PCE			
Gewicht		3 g			
Kleur:		Wit			
Lengte		110 mm			
Breedte		110 mm			
Hoogte		257,35 mm			
Codering					
			Vervaldatum:		DDMMJJ
Naam:		Ja	Leverancier:		Ja
Overige codes:		EAN 128	Lotcode:		SAP batchcode
			Materiaalcode:		Ja
Tertiaire verpakking					
Beschrijving:		Pallet	Materiaal:		Hout
Hoeveelheid:		1,0000 PCE			
Gewicht		25.000 g			
Lengte		1.200 mm			
Breedte		800 mm			
Hoogte		150 mm			
Beschrijving:		Folie (stretch)	Materiaal:		LLDPE
Hoeveelheid:		0,5000 KG			
Breedte		500 mm			
Beschrijving:		Blad	Materiaal:		Golfkarton
Hoeveelheid:		2,0000 PCE			
Gewicht		463 g			
Oppervlak:		0,94 m2			
Kleur:		Bruin			
Lengte		1.190 mm			
Breedte		790 mm			
Beschrijving:		Blad	Materiaal:		HDPE
Hoeveelheid:		1,0000 PCE			
Gewicht		56 g			
Lengte		1.400 mm			
Breedte		1.500 mm			
Beschrijving:		Etiket	Materiaal:		Papier
Hoeveelheid:		2,0000 PCE			
Gewicht		3,2012 g			
Kleur:		Wit			
Breedte		148 mm			
Hoogte		210 mm			
Codering					
			Vervaldatum:		DDMMJJJJ
Naam:		Ja	Leverancier:		Ja
EAN:		Ja	Lotcode:		Batchnummer
Overige codes:		SSCC	Materiaalcode:		Ja

Artikelnummer:	10153781	Laatste verandering op:	26.08.2019
-----------------------	----------	--------------------------------	------------

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
Zeven:	Aanwezig Neen	Maas	Opmerkingen
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument: 1,5 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument: 2,0 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument: 3,0 mm	
Visuele inspectie:	Ja		IQF Fruit

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.