



PRODUCTINFORMATIEBLAD

PRODUCTGROEP

Basisreceptnummer: 72551
Naam: Toast 100g
Geproduceerd door: CB Dordrecht

PRODUCT	72551 Toast 100g
----------------	------------------

PRODUCTBESCHRIJVING	toast
----------------------------	-------

GEWICHT	100 g In overeenstemming met de EU richtlijnen en wetgeving aangaande het E-teken
----------------	--

PRODUCTBENAMING	toast
------------------------	-------

INGREDIËNTEN-DECLARATIE (WOD)	<p>Speciale aandacht voor:</p> <p>additieven moeten benoemd zijn met hun categorie en hun specifieke naam of het bijbehorende E-nummer. (voorbeeld: - ingrediënten: ..., emulgator: lecithine, ..., of - ingrediënten: ..., emulgator: E322, ...)</p>
--------------------------------------	---

<p>Ingrediënten:</p> <p>bloemmix (TARWEbloem, ROGGEbloem, TARWEzemelen, TARWEhoutmeel, meelverbeteraars: ascorbinezuur E300), glucose-fructosestroop, plantaardig vet (palm), paneermeel (TARWEbloem, suiker, gist, GERSTEMoutextract, emulgator: E472e; zout, dextrose, meelverbeteraar: E300), gist, meel (TARWE, TARWEhout, meelverbeteraar: ascorbinezuur E300), gemengde kruiden (paprika, peteresalie), zout, meel (volkoren TARWEbloem 90%, TARWE gluten, GERSTEMhoutmeel, TARWEhoutmeel, meelverbeteraar: ascorbinezuur E300), emulsifier mix (suiker, emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met mono- en diacetylwijnsteen zuur E472e), emulgator: lecithinen E322; gesuikerd EI* (EI, suiker), rijsmiddel: natriumcarbonaten E500 - kaliumcarbonaten E501; volkoren TARWEmeel, graanmeelmix 0,0% (ROGGEbloem, HAVERvlokken, GERSTEvlokken, gemoute TARWEvlokken, rijstbloem, TARWEbloem, TARWEgluten, meelverbeteraar: ascorbinezuur E300), meelverbeteraar: ascorbinezuur E300.</p> <p>Bevat: Gluten, Tarwe, Rogge, Gerst, Haver, Eieren</p> <p>Kan sporen bevatten van: Melk (inclusief lactose), Sesamzaad</p> <p>Opmerkingen:</p>

PRODUCT

72551 Toast 100g

* vrije uitloopeieren

Continental Bakeries wil u erop attent maken dat zij geen verantwoordelijkheid kan nemen wanneer de benoemde allergenen in deze specificatie onder, "kan sporen bevatten van", niet wordt overgenomen op de overeenkomstige eindverbruiker verpakking/artwork/online informatie. De genoemde allergenen bij "Bevat" zijn niet meer wettelijk (EU) verplicht om extra te benoemen. Continental Bakeries wil u extra wijzen op de aanwezigheid van deze allergenen zodoende u te helpen de allergenenverwijzing (**tarwe**, **tarwe**, TARWE) goed

PRODUCT	72551 Toast 100g
----------------	------------------

VOEDINGSWAARDE-VERMELDING per 100 g
 (berekend/ gemiddelde waarden)
 Gebaseerd op de EU richtlijn 1169/2011 artikel 30 etc.

Per	100 g	portie* *	RI*
energie	1748 kJ	65 kJ	0,8 %
	415 kcal	15 kcal	0,8 %
vetten	10,2 g	0,4 g	0,5 %
verzadigde vetzuren	6,3 g	0,2 g	1,2 %
enkelvoudig onverzadigde vetzuren	2,2 g	0,1 g	
meervoudig onverzadigde vetzuren	1,7 g	0,1 g	
transvetzuren	0,0 g	0,0 g	
koolhydraten	67,6 g	2,5 g	1,0 %
suikers	7,3 g	0,3 g	0,3 %
polyolen	0,0 g	0,0 g	
zetmeel	60,4 g	2,2 g	
vezels	3,6 g	0,1 g	
eiwitten	11,4 g	0,4 g	0,8 %
zout	1,57 g	0,06 g	1,0 %
as	2,5 g	0,1 g	

* Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ/ 2000 kcal)

** dit product bevat ongeveer 27 porties (1 portie = 3,7 g)

Vochtgehalte: ongeveer 3,5 % (bereik 0,0 - 7,0 %)

Voedingsclaims gebaseerd op de EU richtlijn 1924/2006 bijlage. Met een marge van 20%, in verband met de jaarlijkse schommelingen in de gewassen en proces variaties.	- Bron van vezels
--	-------------------

NUTRI-SCORE (gebaseerd op de richtlijn voor nutri-score versie 18 van 1 oktober 2019 goedgekeurd door Santé publique Frankrijk)	D
---	----------

PRODUCT	72551 Toast 100g
----------------	------------------

ALLERGIE - INFORMATIE

Aanwezig als/in	Ingrediënt	zelfde lijn **	Fabriek
1.0 Gluten	+	+	+
1.1 Tarwe	+	+	+
1.2 Rogge	+	+	+
1.3 Gerst	+	+	+
1.4 Haver	+	+	+
1.5 Spelt	-	-	-
1.6 Kamut	-	-	-
2.0 Schaaldieren	-	-	-
3.0 Eieren	+	+	+
4.0 Vis	-	-	-
5.0 Aardnoten (pinda's)	-	-	-
6.0 Soja	-	-	-
7.0 Melk (inclusief lactose)	-	+	+
8.0 Noten	-	-	-
8.1 Amandelen	-	-	-
8.2 Hazelnoten	-	-	-
8.3 Walnoten	-	-	-
8.4 Cashewnoten	-	-	-
8.5 Pecannoten	-	-	-
8.6 Paranoten	-	-	-
8.7 Pistachenoten	-	-	-
8.8 Macadamianoten/ Queenslandnoten	-	-	-
9.0 Selderij	-	-	-
10.0 Mosterd	-	-	-
11.0 Sesamzaad	-	+	+
12.0 Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228)	-	-	-
13.0 Lupine	-	-	-
14.0 Weekdieren	-	-	-
21.0 Cacao	-	-	-
22.0 Glutamaat (E620 - E625)	-	-	-
23.0 Chicken meat	-	-	-
24.0 Koriander	-	-	+
25.0 Maïs	-	+	+
26.0 Peulvruchten	-	-	-
27.0 Rundvlees	-	-	-
28.0 Varkensvlees	-	-	-
29.0 Wortel	-	-	-

** Allergenen gebruikt op dezelfde lijn en/of in dezelfde productiefaciliteit met een risico op kruisbesmetting

PRODUCT

72551 Toast 100g

GESCHIKTHEID

GESCHIKT VOOR	JA/NEE	GESCHIKT VOOR	JA/NEE
VEGETARIËRS	JA	KOOSJER	Nee
OVO VEGETARIËRS	Nee	HALAL	Nee
LACTO VEGETARIËRS	Nee	VEGANISTEN	Nee

PRODUCT	72551 Toast 100g															
CERTIFICERINGS-PROGRAMMA'S	<p>Producten die zijn samengesteld uit grondstoffen met speciale certificatie programma's, worden gecontroleerd of deze voldoen aan de eisen van betreffende certificatie programma's en de claims en speciale vermeldingen op de verpakking worden gecontroleerd. De volgende extra programma's zijn:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Biologisch (BIO); - RSPO (duurzame palmolie); - UTZ (cacao producten), inclusief de getekende overeenkomst met Rainforest Alliance voor het weergeven van de Rainforest Alliance Seal. 															
DISCLAIMER	Door jaarlijkse wisselingen in de teeltomstandigheden van onze grondstoffen, is het mogelijk dat, om een kwalitatief goed en constant product te kunnen blijven produceren, er minimale wijzigingen mogelijk zijn binnen de wettelijke normen zoals; voedingswaarden, etc.															
GENETISCH GEMODIFICEERDE GRONDSTOFFEN	De componenten van deze product bevatten geen of zijn niet afgeleid van genetisch gemodificeerde organismen. Als gevolg van de veelvoorkomend aanwezigheid van GGO 's organismen, afwezigheid van kleine sporen van GGO-materiaal kan niet worden gegarandeerd, maar in ieder geval, de inhoud van GGO-materiaal in een van de bovenstaande genoemde ingrediënten zullen minder zijn dan 0,9%, dit in overeenstemming met EU-richtlijnen 1830/2003 en 1829/2003.															
DOORSTRAALD	Onze producten en de gebruikte grondstoffen zijn niet bestraald.															
NUTRIËNTENCLAIMS	Om voedingsclaims te kunnen gebruiken, moeten de betreffende nutritionele waarde(n) op de verpakking worden vermeld - andere claimtypen zijn niet toegestaan. (EU 1924/2006)															
PRODUCTGEGEVENS	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Diameter:</td> <td style="width: 20%;">45 mm</td> <td style="width: 20%; text-align: right;">± 5 mm</td> </tr> <tr> <td>Hoogte:</td> <td>8 mm</td> <td style="text-align: right;">± 3 mm</td> </tr> <tr> <td colspan="3"> </td> </tr> <tr> <td>aantal stuks per eenheid:</td> <td>ca. 27</td> <td></td> </tr> <tr> <td>gemiddeld gewicht per stuk:</td> <td>ca. 3,7 g</td> <td></td> </tr> </table>	Diameter:	45 mm	± 5 mm	Hoogte:	8 mm	± 3 mm				aantal stuks per eenheid:	ca. 27		gemiddeld gewicht per stuk:	ca. 3,7 g	
Diameter:	45 mm	± 5 mm														
Hoogte:	8 mm	± 3 mm														
aantal stuks per eenheid:	ca. 27															
gemiddeld gewicht per stuk:	ca. 3,7 g															
CODERING	<p>Ten minste houdbaar tot: dag-maand-jaar (26-08-2010) (optioneel; tijd stempel)</p> <p>Lot code: PYYDDDL P = letter productie site, Y = laatste twee cijfers van het jaar, D = Juliaanse datum code (dag van het jaar), L = lijn code</p> <p>Voorbeeld: productie dag 26 augustus 2010 leest als: lot code: P 10238 L</p>															

PRODUCT	72551 Toast 100g
----------------	------------------

HOUDBAARHEIDSTERMIJN	12 Maanden
-----------------------------	------------

OPSLAGCONDITIES	van vocht en warmte vrijwaren
------------------------	-------------------------------

OPSLAGADVIES	<p>temperatuur: < 25 C</p> <p>eenmaal geopend: maximaal 1 dag houdbaar, tenzij na opening het product direct in een afgesloten container wordt gedaan (anders gaat de product kwaliteit achteruit)</p>
---------------------	---

MICROBIOLOGISCH	<p>totaal kiemgetal: gisten/ schimmels: entrobacteriaceae: listeria monocytogenes: staphylococcus aureus: salmonella:</p>	<p>< 5000 kve/g < 400 kve/g < 10 kve/g < 100 kve/g < 10 kve/g Niet aangetoond in 25 g</p>
------------------------	---	--

KWALITEITSBORGING

KWALITEITSBORGING	<p>De kwaliteit van de producten wordt bewerkstelligd door het kwaliteitssysteem dat aanwezig is op de productie locatie, waar volgens de BRC Food en IFS Food standaard de volgende onderwerpen wordt nageleefd:</p> <ul style="list-style-type: none"> - de vervaardiging en verpakking van produkten gebeurt onder stricte werkinstructies and controles uit de betreffende standaarden - er zijn vaste procedures voor: <ul style="list-style-type: none"> * verbetermaatregelen; * behandeling van producten met tekortkomingen; * behandeling van klachten. - behoud van het hygiene niveau door vaste schoonmaalschema's en vaste schema's voor ongedierte inspectie - periodieke interne audits en onafhankelijke 3rd party audits; - HACCP vormt de basis van het kwaliteitssysteem, vanuit dit principe is het huidige systeem ontworpen.
--------------------------	--

HYGIËNE	<p>Schoonmaalschema's en ongedierte inspectie schema's zijn onderdelen om het hygiene niveau te monitoren. Periodieke inspecties en audits van deze controles maken tevens deel uit van deze kwaliteitsborging.</p>
----------------	---

PRODUCT	72551 Toast 100g
----------------	------------------

KWALITEITSBORGING (vervolg)

MILIEU / DUURZAAMHEID	Via World Class Manufacturing (WCM) en ons milieubeleid stellen wij onze afvalstromen ter discussie
KWALITEITSCONTROLE	Kwaliteit inspecties zijn onderdeel van het kwaliteitssysteem. Deze controles worden geregistreerd in het kwaliteitssysteem, met dit systeem is ook onze traceerbaarheid gewaarborgd.
MICROBIOLOGISCH ONDERZOEK	Met het oog op de aard van de producten wordt er geen microbiologische onderzoek uitgevoerd voor het productieproces. Ten minste eenmaal per jaar worden eindproducten.
ORGANOLEPTISCH ONDERZOEK	Onze producten worden door een intern geselecteerd- en opgeleide smaakpanel regelmatig getest op smaak om de houdbaarheid van de producten te valideren. Ten minste elke productie wissel worden er twee smaakproeven uitgevoerd op de eindproducten.
HACCP	Volgens de Europese voedselveiligheidswetgeving, wordt de HACCP methodiek als een central besturingselement beschouwd binnen het totale kwaliteitscontrolesysteem.
WETTELIJKE VEREISTEN	Onze producten voldoen aan de EU-wetgeving betreffende zware metalen, mycotoxines en verontreinigingen.