

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Letzte Änderung am: 29.01.2018
EAN Code: 4017040896049
4017040896049
4017040896049
4017040896049
4017040896049
4017040896049
4017040896049

B&B Filly Vanille Donut

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10083674**

Betrieb

Artikelnummer

CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040896049
CSM BENELUX BV	23271
CSM AUSTRIA GMBH	89604
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	89604
CSM MAGYARORSZÁG KFT.	7141018
CSM POLSKA SP. Z O.O.	501030
CSM AUSTRIA GMBH	4017040896049
CSM UNITED KINGDOM LTD	DVE
CSM GLOBAL	10083674
CSM FRANCE SAS	89604

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Donut mit Vanillecreme (26%), weißer Glasur (9%) und kakaohaltiger Fettglasur (5%), tiefgefroren

PRODUKTBESCHREIBUNG



Backwaren, Tiefgefroren

Ringförmiger Donut aus Hefeteig mit glatter leicht abgerundeter Oberfläche, gefüllt mit Vanillecreme, Gebäckoberseite mit weißer Glasur glasiert und mit kakaohaltiger Fettglasur in Wellenform dekoriert.

Unterseite des Gebäcks leicht flach.

Kondenswasserbildung beim Auftauen auf der Oberfläche möglich.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Deutschland

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

Auftauzeit mindestens 90 Min. in Abhängigkeit von der Raumtemperatur.

Arbeitsanweisungen

Auftauen: Zeit: > 90 min Temperatur: 20 °C

Artikelnummer:	10083674	Letzte Änderung am:	29.01.2018
----------------	----------	---------------------	------------

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	76 g	73 - 79 g	Mittelwert aus einem Tray (12 Stück), interne Methode	
Höhe:	34,5 mm	32,2 - 36,8 mm	Mittelwert aus 6 Stück, interne Methode	
Durchmesser:	540 mm	520 - 560 mm	6 Stück, interne Methode	

SENSORISCHE INFORMATION

Gebäck, aufgetaut			
Geschmack:	Leicht süß, Abgerundete Vanillenote	Geruch:	Abgerundete Vanillenote, Typischer Frittiergeruch
Aussehen	Etwas ungleichmäßige Ringform	Farbe:	Goldbraun in leicht variierenden Nuancen
Krumme, aufgetaut			
Struktur:	Weich, Locker, Kurz		
Füllung, aufgetaut			
Geschmack:	stark, nach Vanille	Geruch:	stark, Vanille
		Farbe:	Dunkelgelb
Glasur, aufgetaut			
Geschmack:	Süß, leicht nach Vanille	Geruch:	leicht nach Vanille
		Farbe:	Weiß, Deckend, matt
Dekoration			
Geschmack:	Nach Kakao	Geruch:	Nach Kakao
		Farbe:	Hellbraun

ZUTATEN

Weizenmehl; Pflanzliche Fette: Palm, Kokos; Wasser; Zucker; Pflanzliche Öle: Palm, Raps, Sonnenblumen; **Sahne; Magermilchpulver;** modifizierte Stärke: E 1414, E 1442; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E 471), Lecithine (E 322), Natriumstearoyl-2-lactylat (E 481), Polyglycerin-Polyricinoleat (E 476); Hefe; Traubenzucker; **Roggenmehl;** Kakaomasse; Fettarmes Kakaopulver; Speisesalz; **Vollmilchpulver; Süßmolkenpulver;** Glukosesirup; **Eigelb;** Aroma (**enthält Milch**); Backtriebmittel: Diphosphate (E 450), Natriumcarbonate (E 500); Verdickungsmittel: Xanthan (E 415), Natriumalginat (E 401), Carrageen (E 407); Farbstoff: Titandioxid (E 171); Stabilisator: Diphosphate (E 450), Calciumsulfat (E 516); **Eiklarpulver;** Karottenextrakt; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure (E 300); Extrahierte Vanilleschote.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.754 kJ	(420 kcal)
Fett:	25,9 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	14,2 g	
Kohlenhydrate:	41,6 g	
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	17,9 g	
Eiweiß:	4,5 g	
Salz (Na x 2,5):	0,569 g	

Artikelnummer: 10083674

Letzte Änderung am: 29.01.2018

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Weizen	Ja	Ja	Ja
Roggen	Ja	Ja	Ja
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Nein	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Kamut	Nein	Nein	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Ja	Ja
Haselnuss	Nein	Ja	Ja
Walnüsse	Nein	Nein	Nein
Kaschunüsse	Nein	Nein	Nein
Pecannüsse	Nein	Nein	Ja
Paranüsse	Nein	Nein	Nein
Pistazien	Nein	Nein	Ja
Macadamia-/Queenslandnuss	Nein	Nein	Ja
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	1 PPM *	Nein	Nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
* Gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 müssen Schwefeldioxid und Sulphite nur in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: Soja, Schalenfrüchte.			

GVO INFORMATION

Das Produkt enthält keine nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.

BIO - INFORMATION

Biologisch: Nein

NACHHALTIGKEIT

Typ: Palmöl Wert: 99,47 % Supply chain model: Segregation

Supply Chain Modell: Segregation. Enthält zertifiziertes nachhaltiges Palmöl. www.rspo.info.
RSPO Member ID: 4-0764-16-000-00 (former: 4-0393-14-000-00); RSPO SCCS Certificate code: CU-RSPO SCC-831157

Typ: Palmkern Wert: 99,96 % Supply chain model: Segregation

Supply Chain Modell: Segregation. Enthält zertifiziertes nachhaltiges Palmöl. www.rspo.info.
RSPO Member ID: 4-0764-16-000-00 (former: 4-0393-14-000-00); RSPO SCCS Certificate code: CU-RSPO SCC-831157

DIÄTETISCHE ANGABEN

Kosher: Nein
Halal: Nein
Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto): Ja

Artikelnummer: 10083674 Letzte Änderung am: 29.01.2018

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	10 000				§64 LFGB L 01.00-5, ISO 4833
Enterobakterien:	/ g	100				§64 LFGB L 05.00-5, ISO 21528-2
E. coli:	/ g	10				ISO 16649, AFNOR 3M 01/8-06/01
Schimmelpilze:	/ g	1 000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Hefen:	/ g	1 000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-1, §64 LFGB L 00.00-55, AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Listeria monocytogenes:	/ g	Nicht nachweisbar				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02, ISO 11290-1
Salmonellen:	/25 g	Nicht nachweisbar				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS, ISO 6579:2002

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	364 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	-18 °C
Lagerhinweis:	Tiefgefroren, Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	3,648 kg	Bruttogewicht:	4,324 kg
		Stückzahl:	48 ST
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Tray	Material:	Wellpappe
Beschreibung:	Folie	Material:	OPP
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe

GESETZLICHE INFORMATION

Alle Produkte entsprechen den europäischen und nationalen Lebensmittelgesetzen. Kreuzkontaminationen in den verwendeten Rohwaren unterliegen nicht unserem Einfluss und sind hier nicht erfasst. Wir stellen diese Zusatzinformation auf Anfrage gerne zur Verfügung.

ERKLÄRUNG

Dieses Dokument wurde elektronisch aus einer validierten QA/ERP Datenbank erstellt und gilt daher auch ohne Unterschrift. Die notwendigen Validierungsschritte in der Datenbank stellen die Aktualität und Richtigkeit der enthaltenen Informationen, nach unserem besten Wissen, sicher. Indem er dieses Spezifikationsdokument akzeptiert, bestätigt der Kunde, über die letzte, aktuelle und gültige Spezifikation zu verfügen. Für alle anderen Fälle produktbezogener Informationen kann die Aktualität nicht garantiert werden, da sie nicht Bestandteil eines validierten C&D Managementsystems ist.