

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Letzte Änderung am:	06.02.2018
EAN Code:	9004204003790 9004204003790

TOPFENSTRUDEL 10kg


MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10159952
Betrieb	
CSM AUSTRIA GMBH	4072
CSM AUSTRIA GMBH	9004204003790

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Blätterteigstrudel mit Topfenfüllung mit Rosinen_roh, tiefgekühlt
---------------------------------------	---

PRODUKTBESCHREIBUNG



Feingebäck, Tiefgefroren
Blätterteig mit Topfen-Fülle, Tiefgekühlt.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Österreich
-----------------------	------------

ANWENDUNGSHINWEIS

Arbeitsanweisungen			
Backen (Traditioneller Backofen):	Zeit:	35 min	Temperatur: 200 °C
Bemerkungen: Den tiefgekühlten Strudel aus der Folie nehmen und im vorgeheizten Backrohr bei 200°C ca. 35 Minuten goldbraun backen.			

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	1.000 g			

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Typisch, Feingebäck, Pudding, Rosine	Geruch:	Typisch, Feingebäck, Rosine
Aussehen	gefroren	Farbe:	Beige
Struktur:	Typisch		
Bemerkungen: Blätterteigstrudel mit Topfenfülle mit Rosinen. Nach dem backen: arteigener goldbrauner Strudel.			

ZUTATEN

Teig (51%); WEIZENMEHL; Margarine (Palmfett; Wasser; Sonnenblumenöl; Speisesalz; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E 471); Säuerungsmittel: Citronensäure (E 330)); Wasser; Rapsöl; Zucker; WEIZENSTÄRKE; Jodiertes Speisesalz (Speisesalz; Kaliumjodid); Topfenfüllung (49%) (TOPFEN (29%); Wasser; Zucker; Rosinen (2%); VOLLEIPULVER; Stärke; Modifizierte Stärke; Vanillezucker (Saccharose; Vanilleextrakt); Aroma; HÜHNEREIKLARPULVER; Säuerungsmittel: Citronensäure (E 330); Speisesalz).

Artikelnummer: 10159952 Letzte Änderung am: 06.02.2018

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.188 kJ	(283 kcal)
Fett:	16,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	7,6 g	
Kohlenhydrate:	29,0 g	
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	11,0 g	
Eiweiß:	6,6 g	
Salz (Na x 2,5):	0,5000 g	

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	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Nein	Nein
Hafer	Nein	Nein	Nein
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	Ja	Ja
Kaschunüsse	Nein	Ja	Ja
Pecannüsse	Nein	Nein	Nein
Paranüsse	Nein	Nein	Nein
Pistazien	Nein	Nein	Nein
Macadamia-/Queenslandnuss	Nein	Nein	Nein
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 PPM *	Ja	Ja
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 SO₂, angegeben werden.

Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

Kann Spuren enthalten von: Schalenfrüchte, Soja, Sesam, Senf, Sulfid.

Basierend auf unserer Risikobewertung und unseres Risikomanagements, ist das Risiko durch einige allergene Substanzen auf der Produktionslinie nicht gegeben.

Daher sind die Allergene die unter "Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergen" zusammengefasst sind, die einzigen Allergene für ein Risiko einer Kreuzkontamination besteht.

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: 100 % Supply chain model: Segregation

Supply Chain Modell: Segregation. Enthält zertifiziertes nachhaltiges Palmöl. www.rspo.info.

DIÄTETISCHE ANGABEN

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

Artikelnummer: 10159952 Letzte Änderung am: 06.02.2018

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000 000				§64 LFGB L 01.00-5
Schimmelpilze:	/ g	5 000				§64 LFGB L 01.00-37
Hefen:	/ g	5 000				§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	5 000				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB)
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Listeria monocytogenes:	/ g	100				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02
Salmonellen:	/25 g	Nicht nachweisbar				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	360 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	-18 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	10,0 kg	Bruttogewicht:	10,554 kg	Stückzahl:	10 ST
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Schrumpffolie	Material:	PP		
Sekundärverpackung					
Beschreibung:	Karton	Material:	Pappe		
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		

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.