

## PRODUKTSPEZIFIKATION

**CSM Bakery Solutions**  
www.csmbakerysolutions.com



<b>Letzte Änderung am:</b>	06.02.2018
<b>EAN Code:</b>	9004204003790 9004204003790

## TOPFENSTRUDEL 10kg

### MATERIALNUMMERN

<b>Artikelnummer</b>	
CSM Artikelnummer	<b>10159952</b>
<b>Betrieb</b>	
CSM AUSTRIA GMBH	4072
CSM AUSTRIA GMBH	9004204003790

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

<b>Bezeichnung des Lebensmittels:</b>	Blätterteigstrudel mit Topfenfüllung mit Rosinen_roh, tiefgekühlt
---------------------------------------	---

### PRODUKTBESCHREIBUNG



Feingebäck, Tiefgefroren  
Blätterteig mit Topfen-Fülle, Tiefgekühlt.

### ALLGEMEINE INFORMATION

<b>Ursprungsland:</b>	Österreich
-----------------------	------------

### ANWENDUNGSHINWEIS

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

### PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
<b>Gewicht</b>	1.000 g			

### SENSORISCHE INFORMATION

<b>Geschmack:</b>	Typisch, Feingebäck, Pudding, Rosine	<b>Geruch:</b>	Typisch, Feingebäck, Rosine
<b>Aussehen</b>	gefroren	<b>Farbe:</b>	Beige
<b>Struktur:</b>	Typisch		
<b>Bemerkungen:</b>	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
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
<b>Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Weizen</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Roggen</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Gerste</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Hafer</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Dinkel</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Kamut</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Mandeln</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Haselnuss</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Walnüsse</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Kaschunüsse</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Pecannüsse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Paranüsse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Pistazien</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Macadamia-/Queenslandnuss</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen &gt; 10 mg/kg oder &gt; 10 mg/l</b>	0 PPM *	Ja	Ja
<b>Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	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<sub>2</sub>, 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](http://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.