

## PRODUKTSPEZIFIKATION

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



Letzte Änderung am:	18.01.2017
Ersetzt Fassung vom:	15.09.2016
EAN Code:	4017040890870 4017040890870 8030141012831 4017040890870 4017040890870 4017040890870

## GF 95 Filly Vanille Donut

### MATERIALNUMMERN

#### Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10094751**

#### Betrieb Artikelnummer

CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040890870
CSM AUSTRIA GMBH	89087
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	89087
CSM ITALIA S.R.L.	1519
CSM MAGYARORSZÁG KFT.	7141049
CSM AUSTRIA GMBH	4017040890870
CSM GLOBAL	10094751
CSM FRANCE SAS	89087

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

**Bezeichnung des Lebensmittels:** Donut mit Vanillecreme (25 %), weißer Glasur (10 %) und Milkschokoladenflocken (4 %), tiefgefroren

### PRODUKTBESCHREIBUNG



Backwaren, Tiefgefroren

Ringförmiger Donut aus Hefeteig mit glatter leicht abgerundeter Oberfläche, gefüllt mit Vanillecreme, Gebäckoberseite mit weißer Glasur glasiert und Milkschokoladenflocken dekoriert. Unterseite des Gebäcks leicht flach.

### ANWENDUNGSHINWEIS

#### Anwendung

Auftauzeit mindestens 90 Min. in Abhängigkeit von der Raumtemperatur.

#### Arbeitsanweisungen

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

**Artikelnummer:** 10094751

**Letzte Änderung am:** 18.01.2017

## PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
<b>Gewicht</b>	75 g	73,9 - 78 g	Mittelwert aus einem Tray (12 Stück), interne Methode	
<b>Höhe:</b>	35 mm	33 - 37 mm	Mittelwert aus 6 Stück, interne Methode	
<b>Durchmesser:</b>	557,5 mm	535 - 580 mm	6 Stück, interne Methode	

## SENSORISCHE INFORMATION

Gebäck, aufgetaut			
<b>Geschmack:</b>	leicht nach Vanille	<b>Geruch:</b>	leicht nach Vanille
<b>Aussehen</b>	Etwas ungleichmäßige Ringform, Geringer Kragen	<b>Farbe:</b>	Goldbraun in leicht variierenden Nuancen, mit hellem Kragen
Füllung, aufgetaut			
<b>Geschmack:</b>	nach Vanille	<b>Geruch:</b>	stark, Vanille
		<b>Farbe:</b>	Dunkelgelb
Glasur, aufgetaut			
<b>Geschmack:</b>	Süß, nach Vanille	<b>Geruch:</b>	leicht nach Vanille
		<b>Farbe:</b>	Weiß, matt, Deckend
Dekoration			
<b>Geschmack:</b>	Süßlich, Nach Milkschokolade	<b>Geruch:</b>	Nach Schokolade
		<b>Farbe:</b>	Braun

## ZUTATEN

**Weizenmehl;** Wasser; Pflanzliche Fette: Palm, Kokos; Zucker; Pflanzliche Öle: Palm, Sonnenblumen, Raps; **Sahne; Magermilchpulver;** modifizierte Stärke: E 1414, E 1442; Hefe; **Vollmilchpulver;** Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E 471), Lecithine (E 322), Natriumstearoyl-2-lactylat (E 481); Kakaobutter; **Milchzucker;** Kakaomasse; **Eigelbpulver;** Speisesalz; **Sojamehl; Süßmolkenpulver; Eigelb;** Traubenzucker; Aroma (**enthält Milch**); Backtriebmittel: Natriumcarbonate (E 500), Diphosphate (E 450); Verdickungsmittel: Xanthan (E 415), Natriumalginat (E 401), Carrageen (E 407); Stabilisator: Diphosphate (E 450), Calciumsulfat (E 516); **Eiklarpulver;** Karottenextrakt; Extrahierte Vanilleschote.

## NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
<b>Energie:</b>	1.691 kJ (405 kcal)
<b>Fett:</b>	24,9 g
davon gesättigte Fettsäuren:	13,4 g
<b>Kohlenhydrate:</b>	40,1 g
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	18,0 g
<b>Eiweiß:</b>	4,6 g
<b>Salz (Na x 2,5):</b>	0,512 g

## ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
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	Ja	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
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 <sub>2</sub> , angegeben werden.			
<b>Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen</b>			
Kann Spuren enthalten von: Schalenfrüchte.			

## GVO INFORMATION

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

<b>Artikelnummer:</b> 10094751	<b>Letzte Änderung am:</b> 18.01.2017
--------------------------------	---------------------------------------

## BIO - INFORMATION

<b>Biologisch:</b> Nein
-------------------------

## NACHHALTIGKEIT

<b>Typ:</b> Palmöl	<b>Wert:</b> 100 %	<b>Supply chain model:</b> Mass balance
--------------------	--------------------	---

Supply Chain Modell: Mass Balance. Erhöht die Produktion von zertifiziertem nachhaltigem Palmöl. [www.rspo.info](http://www.rspo.info).  
 RSPO Member ID: 4-0764-16-000-00 (former: 4-0393-14-000-00); RSPO SCCS Certificate code: CU-RSPO SCC-831156

<b>Typ:</b> Palmkern	<b>Wert:</b> 100 %	<b>Supply chain model:</b> Mass balance
----------------------	--------------------	---

Supply Chain Modell: Mass Balance. Erhöht die Produktion von zertifiziertem nachhaltigem Palmöl. [www.rspo.info](http://www.rspo.info).  
 RSPO Member ID: 4-0764-16-000-00 (former: 4-0393-14-000-00); RSPO SCCS Certificate code: CU-RSPO SCC-831156

## DIÄTETISCHE ANGABEN

<b>Kosher:</b> Nein
<b>Halal:</b> Nein
<b>Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):</b> Ja

## MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

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

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

<b>Lagerbedingungen</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit nach Produktion:</b>	364 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	-18 °C
<b>Lagerhinweis:</b>	gefroren, Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

## VERPACKUNGSINFORMATION

<b>Verkaufseinheit</b>			
<b>Nettogewicht:</b>	3,6 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	4,265 kg
<b>Primärverpackung:</b>			
<b>Beschreibung:</b>	Tray	<b>Material:</b>	Wellpappe
<b>Beschreibung:</b>	Folie	<b>Material:</b>	OPP
<b>Sekundärverpackung</b>			
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier
<b>Beschreibung:</b>	Box	<b>Material:</b>	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.