

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Letzte Änderung am:	05.03.2019
EAN Code:	4017040892409 4017040892409 4017040892409 4017040892409

B&B Chocolate Chunk Cookie Puck 80g

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10186959**

Betrieb	Artikelnummer
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040892409
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	89240
CSM AUSTRIA GMBH	4017040892409
CSM POLSKA SP. Z O.O.	501216
CSM BENELUX BV	28832
CSM GLOBAL	10186959

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Teigling für Cookie mit Milkschokoladenstückchen (30%), tiefgefroren

PRODUKTBESCHREIBUNG



Gefrorenes Bäckereiprodukt, ungebacken

Teigling für Cookie mit Milkschokoladenstückchen, tiefgefroren.
ca. 96 Stück

ALLGEMEINE INFORMATION

Physischer Zustand: Feingebäck
Ursprungsland: Deutschland

ANWENDUNGSHINWEIS

Arbeitsanweisungen

Auftauen:	Zeit:	20 min	
Bemerkungen:	(Optional)		
Backen (Umluftofen):	Zeit:	13 - 15 min	Temperatur: 150 - 170 °C

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	80 g	75 - 85 g	interne Methode	
Durchmesser:	110 mm	95 - 125 mm	Gebacken, interne Methode	

SENSORISCHE INFORMATION

Gebacken

Geschmack:	Süß, Schokolade	Geruch:	süß
Aussehen	Stücke	Farbe:	Goldbraun
Struktur:	Zäh, Weich, Knusprig		

ZUTATEN

Milkschokoladenstücke (Zucker; VOLLMILCHPULVER; Kakaobutter; Kakaomasse; Emulgator: SOJALECITHINE; natürliches Vanillearoma); WEIZENMEHL; Zucker; Palmfett; Wasser; Rapsöl; BUTTER; SÜSSMOLKENPULVER; Invertzuckersirup; VOLLEIPULVER; Feuchthaltemittel: Glycerin; Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Diphosphate; Speisesalz; Melasse; Natürliches Aroma (ENTHÄLT MILCH).

Artikelnummer: 10186959 | Letzte Änderung am: 05.03.2019

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.963 kJ	(469 kcal)
Fett:	24,4 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	12,1 g	
Kohlenhydrate:	55,9 g	
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	34,6 g	
Eiweiß:	5,7 g	
Salz (Na x 2,5):	0,792 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	Ja
Gerste	Nein	Nein	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	Ja	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	Ja	Ja
Paranüsse	Nein	Nein	Nein
Pistazien	Nein	Nein	Nein
Macadamia-/Queenslandnuss	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	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: 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:	100 %	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-831156					
Typ:	Kakao	Wert:	100 %	Supply chain model:	Mass balance
Mit dem Kauf von UTZ- zertifizierten Kakao unterstützt CSM den nachhaltigen Kakaoanbau. UTZ- zertifizierten Bauern setzten bessere Anbaumethoden in Hinblick auf Mensch und Umwelt ein. www.utzcertified.org . Supply Chain Model: Mass Balance. UTZ-Member ID: UTZ_CO1000002915 Certification number: C828371CU-UTZ					

Artikelnummer: 10186959 Letzte Änderung am: 05.03.2019

DIÄTETISCHE ANGABEN

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto): Ja
 Geeignet für Veganer: Nein

Basierend auf der Zutatenliste geeignet für vegetarisch/vegan. Nicht berücksichtigt werden mögliche Kreuzkontaminationen während der Produktion.

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
E. coli:	/ g	100				ISO 16649-2, ASU L 00.00-132/2
Schimmelpilze:	/ g	10 000				ISO 21527-1, ISO 21527-2
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932, ASU L00.00-33
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-3, ASU L 02.07-2
Listeria monocytogenes:	/ g	Nicht nachweisbar				ISO 11290-1, ISO 11290-2
Salmonellen:	/25 g	Nicht nachweisbar				ISO 6579, §64 LFGB L 00.00-98

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	549 Tage
Lagertemperatur:	-18 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	7,68 kg	Bruttogewicht:	7,960 kg
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Beutel	Material:	HDPE
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.