

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Letzte Änderung am:	02.07.2018
EAN Code:	4017040892393 4017040892393 5025183049375 4017040892393 4017040892393 4017040892393

B&B Triple Chocolate Cookie Puck 80g

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10187083
Betrieb	Artikelnummer
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040892393
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	89239
CSM AUSTRIA GMBH	4017040892393
CSM UNITED KINGDOM LTD	CKK
CSM POLSKA SP. Z O.O.	501221
CSM BENELUX BV	28831
CSM MAGYARORSZÁG KFT.	741086
CSM GLOBAL	10187083
CSM FRANCE SAS	89239

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Teigling für Cookies mit weißen- (14 %) und dunklen (14 %) Schokoladenstückchen, tiefgefroren

PRODUKTBESCHREIBUNG



gefrorenes Feingebäck, ungebacken

Teigling für Cookie mit weißen und dunklen Schokoladenstückchen, tiefgefroren.
ca. 96 Stück

ALLGEMEINE INFORMATION

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:	115 mm	100 - 130 mm	Gebacken, interne Methode	

SENSORISCHE INFORMATION

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

Artikelnummer: 10187083

Letzte Änderung am: 02.07.2018

ZUTATEN

WEIZENMEHL; Zucker; Weiße Schokoladenstücke (Zucker; Kakaobutter; VOLLMILCHPULVER; Emulgator: SOJALECITHINE; natürliches Vanillearoma); dunkle Schokoladenstücke (Zucker; Kakaomasse; Kakaobutter; Emulgator: SOJALECITHINE; natürliches Vanillearoma); Palmfett; BUTTER; Wasser; Invertzuckersirup; Rapsöl; Fettarmes Kakaopulver (3,5%); VOLLEIPULVER; Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Diphosphate; Speisesalz; Melasse; Natürliches Aroma.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.943 kJ	(464 kcal)
Fett:	23,8 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	11,9 g	
Kohlenhydrate:	55,9 g	
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	39,3 g	
Eiweiß:	5,0 g	
Salz (Na x 2,5):	0,669 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-/Queenstandnuss	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	2 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 SO₂, 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

Artikelnummer: 10187083 Letzte Änderung am: 02.07.2018

NACHHALTIGKEIT

Typ: Palmöl Wert: 100 % Supply chain model: Segregation

Supply Chain Modell: Segregation. Enthält zertifiziertes nachhaltiges Palmöl. www.rspo.org.
RSPO Member ID: 4-0764-16-000-00; 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 setzen 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

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				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Bacillus cereus:	/ g	1 000				DIN EN ISO 7932:2005-03, ASU L 00.00-33:2006-09, ASU L01.00-72:2011-01
Staphylococcus aureus:	/ g	100				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12, ASU L00.00-55:2004-12, AFNOR 3M-01/09-04/03:2007-03
Listeria monocytogenes:	/ g	Nicht nachweisbar				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01
Salmonellen:	/25 g	Nicht nachweisbar				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen

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

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit

Nettogewicht: 7,68 kg Bruttogewicht: 7,96 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.