

VORLÄUFIGE SPEZIFIKATION

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Letzte Änderung am:	20.11.2015
Ersetzt Fassung vom:	04.09.2015
EAN Code:	4017040006837 4017040006837 4017040006837 8030141012930 4017040006837 4017040006837 4017040006837

B&B Filly Cocoacreme Donut

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10170251**

Betrieb

Artikelnummer

CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040006837
CSM AUSTRIA GMBH	00683
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	683
CSM MAGYARORSZÁG KFT.	7141016
CSM AUSTRIA GMBH	4017040006837
CSM POLSKA SP. Z O.O.	501045
CSM ITALIA S.R.L.	1570
CSM FRANCE SAS	683
CSM UNITED KINGDOM LTD	DVG
CSM GLOBAL	10170251

VERKEHRSSBEZEICHNUNG

Bezeichnung des Lebensmittels: Donut aus Hefeteig gefüllt mit Kakaokrem (26%), glasiert mit kakaohaltiger Fettglasur (9%) und dekoriert mit weißen Fettglasurstreifen (4%), tiefgefroren

PRODUKTBESCHREIBUNG



Backwaren, Tiefgefroren

Ringförmiger Donut mit glatter leicht abgerundeter Oberfläche, gefüllt mit Kakaokrem, glasiert mit kakaohaltiger Fettglasur und dekoriert mit weißen Fettglasurstreifen in Wellenform.
Unterseite des Gebäckes ist flach.

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

Auftauzeit mindestens 90 Min. in Abhängigkeit von der Raumtemperatur.

Arbeitsanweisungen

Auftauen: **Zeit:** > 90 min

Artikelnummer: 10170251

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	75 g	72 - 78 g	interne Methode	
Höhe:	34,5 mm	32,2 - 36,8 mm	interne Methode	
Durchmesser:	90 mm	84,6 - 95,4 mm	interne Methode	

SENSORISCHE INFORMATION

Gebäck, aufgetaut			
Geschmack:	Leicht süß, Abgerundete Vanillenote	Geruch:	Abgerundete Vanillenote, Typischer Frittiergeruch
Aussehen	Etwas ungleichmäßige Ringform	Farbe:	Goldbraun in leicht variierenden Nuancen
Krume, aufgetaut			
Struktur:	weich, Locker, Kurz		
Füllung, aufgetaut			
Geschmack:	Nach Kakao	Geruch:	Nach Kakao
Struktur:	cremig	Farbe:	Dunkelbraun
Glasur, aufgetaut			
Geschmack:	Nach Kakao	Farbe:	Dunkelbraun, Deckend, matt
Dekoration			
		Farbe:	Weiß

ZUTATEN

Weizenmehl; Zucker; pflanzliche Fette (Palm, Kokos, (in veränderlichen Gewichtsanteilen)); pflanzliche Öle (Raps, Palm); Wasser; fettarmes Kakaopulver; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E 471), Lecithine (E 322), Natriumstearoyl-2-lactylat (E 481); Hefe; Kakaomasse; **Roggenmehl**; Traubenzucker; **Magermilchpulver**; Glukosesirup; Speisesalz; Backtriebmittel: Natriumcarbonate (E 500), Diphosphate (E 450); Aroma (**enthält Milch**); Verdickungsmittel: Xanthan (E 415); Farbstoff: Titandioxid (E 171).

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	2.058 kJ (494 kcal)
Fett:	30,1 g
davon gesättigte Fettsäuren:	16,0 g
Kohlenhydrate:	48,9 g
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	25,4 g
Eiweiß:	5,0 g
Salz (Na x 2,5):	0,520 g

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	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
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 ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: Ei, Soja, Schalenfrüchte.			

GVO INFORMATION

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

Artikelnummer: 10170251

NACHHALTIGKEIT

Supply Chain Modell: Mass Balance. Erhöht die Produktion von zertifiziertem nachhaltigem Palmöl. www.rspo.info.
RSPO Member ID: 4-0393-14-000-00 RSPO SCCS Certificate Code: CU-RSPO SCCS-831156

Typ: Palmöl **Wert:** 100 % **Supply chain model:** Mass balance

Supply Chain Modell: Mass Balance. Erhöht die Produktion von zertifiziertem nachhaltigem Palmöl. www.rspo.info.
RSPO Member ID: 4-0393-14-000-00 RSPO SCCS Certificate Code: CU-RSPO SCCS-831156

Typ: Palmkern **Wert:** 100 % **Supply chain model:** Mass balance

DIÄTETISCHE ANGABEN

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

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	10.000				§64 LFGB L 01.00-5, ISO 4833
Enterobakterien:	/ g	100				§64 LFGB L 05.00-5, ISO 21528-2
E. coli:	/ g	10				ISO 16649, AFNOR 3M 01/8-06/01
Schimmelpilze:	/ g	1.000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Hefen:	/ g	1.000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-1, §64 LFGB L 00.00-55, AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Listeria monocytogenes:	/ g	Nicht nachweisbar				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02, ISO 11290-1
Salmonellen:	/25 g	Nicht nachweisbar				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS, ISO 6579:2002

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit: 448 Tage
Lagertemperatur: -18 °C
Lagerhinweis: Tiefgefroren, Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit

Nettogewicht: 3,60 kg **Bruttogewicht:** 4,264 kg **Stückzahl:** 48 ST

Primärverpackung:

Beschreibung: Tray **Material:** Wellpappe

Beschreibung: Wickler **Material:** OPP

Sekundärverpackung

Beschreibung: Box **Material:** Wellpappe

Beschreibung: Etikett **Material:** Papier

Beschreibung: Etikett **Material:** Papier

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 QA Managementsystems ist.