

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Letzte Änderung am:	27.11.2019
EAN Code:	4017040903815
	4017040903815
	4017040903815
	4017040903815
	4017040903815

B&B Kids Crunch Donut SG

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10083690**

Betrieb Artikelnummer

CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040903815
CSM MAGYARORSZÁG KFT.	7141013
CSM AUSTRIA GMBH	4017040903815
CSM POLSKA SP. Z O.O.	501065
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	90381
CSM GLOBAL	10083690
CSM FRANCE SAS	90381

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Donut mit weißer Glasur (13%) und Schokolinsenstückchen (8,6%) aus Milkschokolade, tiefgefroren

PRODUKTDESCHEIBUNG



Backwaren, Tiefgefroren

Ringförmiger Donut aus Hefeteig mit glatter leicht abgerundeter Oberfläche, glasiert mit weißer Glasur und bestreut mit bunten Schokolinsenstückchen aus Milkschokolade.
Unterseite des Gebäckes ist flach.
Kondenswasserbildung beim Auftauen auf der Oberfläche möglich.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Deutschland **Ursprungskontinent:** Europa (EU)

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

Auftauzeit mindestens 60 Min. in Abhängigkeit von der Raumtemperatur.

Arbeitsanweisungen

Auftauen: **Zeit:** > 60 min

Artikelnummer: 10083690	Letzte Änderung am: 27.11.2019
--------------------------------	---------------------------------------

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	57 g	56,2 - 59,3 g	interne Methode, Mittelwert aus einem Tray (12 Stück)	
Höhe:	34,5 mm	32,2 - 36,5 mm	interne Methode, Mittelwert aus 6 Stück	
Durchmesser:	540 mm	520 - 560 mm	6 Stück, 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		
Glasur, aufgetaut			
Geschmack:	Süß, leicht nach Vanille	Geruch:	leicht nach Vanille
		Farbe:	Weiß, Deckend, Etwas stumpf
Dekoration			
Geschmack:	Süß, Knackig	Geruch:	neutral
		Farbe:	Mehrfarbig

ZUTATEN

WEIZENMEHL; Pflanzliche Fette: Palm, Kokos; Zucker; Wasser; Pflanzliche Öle: Raps, Palm; Hefe; ROGGENMEHL; Kakaobutter; Emulgator: Lecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat, Lecithine; MAGERMILCHPULVER; Traubenzucker; Kakaomasse; Glukosesirup; BUTTERREINFETT; Speisesalz; MOLKENERZEUGNIS; Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Diphosphate; Reisstärke; Verdickungsmittel: Xanthan; natürliches Vanillearoma (ENTHÄLT MILCH); Obst- und Gemüsekonzentrat: Färberdistel, Rettich, Schwarze Karotte, Zitrone, Hibiskus; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Spirulinaextrakt; Überzugsmittel: Carnaubawachs, Bienenwachs, weiß und gelb; Invertzuckersirup.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.952 kJ	(468 kcal)
Fett:	27,7 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	15,1 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	9,4 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	3,1 g	
Kohlenhydrate:	48,6 g	
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	19,9 g	
Ballaststoffe:	1,9 g	
Eiweiß:	5,0 g	
Salz (Na x 2,5):	0,5863 g	

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,3 g
Salz (NaCl):	445,6 mg
Minerales - Natrium:	234,5 mg
Wasser:	16,1 g

Artikelnummer: 10083690 Letzte Änderung am: 27.11.2019

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	Ja	Ja	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	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
Mandeln	Nein	Ja	Ja
Haselnuss	Nein	Ja	Ja
Walnüsse	Nein	Nein	Nein
Kaschunüsse	Nein	Nein	Nein
Pecannüsse	Nein	Nein	Nein
Paranüsse	Nein	Nein	Nein
Pistazien	Nein	Nein	Nein
Macadamia-/Queenslandnuss	Nein	Nein	Nein
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 Sulfit in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 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.

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: Palmkern	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		

DIÄTETISCHE ANGABEN

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Nein
Geeignet für Lakto-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Nein	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchweißallergie:	Nein
Geeignet für Veganer:	Nein		
<i>Eignung für Vegetarier/Veganer basiert auf der Zutatenliste und mögliche Kreuzkontaminationen während der Produktion werden nicht berücksichtigt.</i>			

Artikelnummer: 10083690	Letzte Änderung am: 27.11.2019
-------------------------	--------------------------------

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	10 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
Enterobakterien:	/ g	100				DIN EN ISO 21528-1/2:2017-09, DIN EN ISO 21528-1/2:2009-12, ASU §64 LFGB L05.00-5:1990-06
E. coli:	/ g	10				ISO 4831:2006-08, DIN EN ISO 16649-2:2009-12, AFNOR 3M-01/08-06/01:2009-8
Schimmelpilze:	/ g	1 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Hefen:	/ g	1 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Staphylococcus aureus:	/ g	100				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12
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:	448 Tage
Lagertemperatur:	-18 °C
Lagerhinweis:	Tiefgefroren, Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	3 Tage
Lagertemperatur:	< 25 °C
Lagerhinweis:	bei offener Lagerung, Trocken lagern und vor Wärme schützen.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< -18 °C

Artikelnummer: 10083690	Letzte Änderung am: 27.11.2019
--------------------------------	---------------------------------------

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	2,736 kg	Bruttogewicht:	3,406 kg	Stückzahl:	48 ST
Palette					
Palettentyp:	Palette 1200 x 800	Lagen:	9 ST	VE pro Palette:	72 ST
VE pro Lage:	8 ST	Bruttogewicht:	270,232 kg	Gesamthöhe der Palette:	186,9 cm
Nettogewicht:	196.992 kg				
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Flexible film	Material:	OPP		
Quantität:	49,2070 KG				
Gewicht:	9,7 g				
Farbe:	Transparent				
Weite:	730 mm				
Beschreibung:	Tray	Material:	Wellpappe		
Quantität:	3.999,9992 PCE				
Gewicht:	51 g				
Farbe:	Weiß				
Länge (aussen):	386 mm				
Breite (aussen):	288 mm				
Höhe (aussen):	41 mm				
Codierung					
Weitere Angaben:	Produktionszeit, Frische Nummer		Haltbarkeitsdatum:	DD/MM/YY	
Sekundärverpackung					
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Quantität:	1.999,9996 PCE				
Gewicht:	3,7389 g				
Farbe:	Weiß				
Weite:	165 mm				
Höhe:	220 mm				
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Quantität:	3.999,9992 PCE				
Gewicht:	0,8240 g				
Farbe:	Weiß				
Weite:	80 mm				
Höhe:	100 mm				
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe		
Quantität:	999,9998 PCE				
Gewicht:	427 g				
Farbe:	Weiß				
Länge (aussen):	403 mm				
Breite (aussen):	302 mm				
Höhe (aussen):	191 mm				
Codierung					
Weitere Angaben:	Produktionszeit, Frische Nummer, Karton nummer		Haltbarkeitsdatum:	DD/MM/YY	
Tertiär Verpackung					
Beschreibung:	Bogen	Material:	Wellpappe		
Quantität:	3.999,7256 PCE				
Gewicht:	280 g				
Farbe:	Grau				
Länge:	1.000 mm				
Weite:	700 mm				
Beschreibung:	Strechfolie	Material:	LDPE		
Quantität:	187,7334 KG				
Farbe:	Transparent				
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Quantität:	1.999,4688 PCE				
Gewicht:	1 g				
Farbe:	Weiß				
Länge:	148 mm				
Weite:	210 mm				

Artikelnummer: 10083690	Letzte Änderung am: 27.11.2019
--------------------------------	---------------------------------------

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
Siebe:	vorhanden	Siebweite	Bemerkungen
Filter:	Nein		
Metalldetektor:	Ja		
Eisen:		Ø Prüfkörper: 3,0 mm	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper: 3,0 mm	
Edelstahl:		Ø Prüfkörper: 3,0 mm	
Röntgenstrahlung:	Nein		

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatenummerierung		
Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	19059070	
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.