

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Letzte Änderung am:	01.07.2015
Ersetzt Fassung vom:	01.01.2013
EAN Code:	4017040893444 4017040893444 4017040893444

B&B myMuffin Rich Chocolate

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10083642**

Betrieb	Artikelnummer
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040893444
CSM AUSTRIA GMBH	89344
CSM AUSTRIA GMBH	4017040893444
CSM IBERIA S.A.(PT)	74227
CSM POLSKA SP. Z O.O.	501115
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	89344

VERKEHRSSBEZEICHNUNG

Bezeichnung des Lebensmittels: Muffin mit Schokoladenstückchen, tiefgefroren

PRODUKTBESCHREIBUNG



Gefroren, Feingebäck

Authentischer Rührmassen-Kleingebäck mit Schokostücken und topping, tiefgefroren.

ALLGEMEINE INFORMATION

GEBRAUCHSEMPFEHLUNG

Arbeitsanweisungen

Auftauen: **Zeit:** 90 min **Temperatur:** 18 - 25 °C
Bemerkungen: Lassen Sie den Muffin bei Raumtemperatur auftauen für 90 Minuten.

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht gebacken:	100 g	100 - 105 g	Gleichgewicht	
Gewicht Teig:	110 g			
Gewicht Dekoration:	5 g			
Höhe:	73 mm	70 - 76 mm	mit Messschieber messen	
Durchmesser:	86 mm	83 - 89 mm	mit Messschieber messen	

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: stark, Schokolade, Süß **Geruch:** süß, stark, Schokolade
Struktur: weich, Leicht zu verformen, Saftig **Farbe:** Dunkelbraun
Bemerkungen: Dunkelbraune Muffins mit Schokoladenstückchen verziert

ZUTATEN

Weizenmehl (Weizenmehl, Calciumcarbonat, Eisen, Niacin, Thiamin); pflanzliches Öl; Raps; Wasser; Zucker; dunkle Schokoladenstücke(11,6%) (Zucker; Kakaomasse; Kakaobutter; Emulgator: **Sojalecithine (E 322)**; natürliches Vanillearoma); fettarmes Kakaopulver; **Weizenstärke;** Backtriebmittel: Diphosphate (E 450), Natriumcarbonate (E 500), Glucono-delta-Lacton (E 575); modifizierte Stärke (E 1442); **Volleipulver;** Reisquellmehl; **Milcheiweiß; Süßmolkenpulver;** Emulgator: Natriumstearoyl-2-lactylat (E 481); natürliches Vanillearoma; Speisesalz.

Artikelnummer: 10083642

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.710 kJ	(409 kcal)
Fett:	22,9 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	3,8 g	
Kohlenhydrate:	45,5 g	
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	25,8 g	
Eiweiß:	5,2 g	
Salz (Na x 2,5):	0,0725 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	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 ml/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 SO₂, angegeben werden.

Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

Kann Spuren enthalten von: Schalenfrüchte.

Basierend auf unserer Risikobewertung und unseres Risikomanagements, ist das Risiko durch einige allergene Substanzen auf der Produktionslinie nicht gegeben.

Daher sind die Allergene die unter "Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen" zusammengefasst sind, die einzigen Allergene für ein Risiko einer Kreuzkontamination besteht.

GVO INFORMATION

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

NACHHALTIGKEIT

Typ: Keine PO/PK Wert: Supply chain model:

DIÄTETISCHE ANGABEN

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

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/g	5.000				ISO 4833
Enterobakterien:	/g	10				ISO 7402
Schimmelpilze:	/g	100				ISO 7954
Hefen:	/g	100				ISO 7954
Bacillus cereus:	/g	100				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/g	10				ISO 6888-1
Listeria monocytogenes:	/g	Nicht nachweisbar				ISO 11290-1
Salmonellen:	/25 g	Nicht nachweisbar				ISO 6579:2002

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit:	364 Tage
Lagertemperatur:	-18 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Artikelnummer: 10083642

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit

Nettogewicht: 3,60 kg Bruttogewicht: 4,31 kg

Primärverpackung:

Beschreibung: Gebäckkapseln Material: Papier

Beschreibung: Tray Material: Wellpappe

Beschreibung: Schrumpffolie Material: PE

Sekundärverpackung

Beschreibung: Kiste / Karton Material: Wellpappe

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.