

## PRODUKTSPEZIFIKATION

**CSM Bakery Solutions**  
www.csmbakerysolutions.com



Letzte Änderung am:	11.04.2016
Ersetzt Fassung vom:	02.04.2015
EAN Code:	4000492011399

## GF70 Dänisch-Plunderteigplatte

### MATERIALNUMMERN

<b>Artikelnummer</b>	
CSM Artikelnummer	<b>10094868</b>
<b>Betrieb</b>	<b>Artikelnummer</b>
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4000492011399

### VERKEHRSSBEZEICHNUNG

Bezeichnung des Lebensmittels: Plunderteigplatte, tiefgefroren

### PRODUKTBESCHREIBUNG



gefrorenes Bäckereiprodukt, ungegart, ungebacken

Rechteckige Plunderteigplatten, gefroren, deutlich sichtbare Laminierung, ungefüllt.  
Abmessung: (570 x 360 x 25 mm)  
3 Stück im Karton

### ANWENDUNGSHINWEIS

#### Allgemeine Empfehlung

Zu den gewünschten Erzeugnissen aufarbeiten.

#### Arbeitsanweisungen

<b>Auftauen:</b>	<b>Zeit:</b>	900 min	<b>Temperatur:</b>	4 °C
<b>Auftauen:</b>	<b>Zeit:</b>	240 min	<b>Temperatur:</b>	20 °C

Artikelnummer: 10094868

## PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
<b>Gewicht</b>	6,5000 g	6,4 - 6,76 g	Wiegen	
<b>Höhe:</b>	25 mm	23 - 28 mm	mit Messschiene messen	
<b>Länge:</b>	570 mm	560 - 580 mm	mit Messschiene messen	
<b>Weite:</b>	360 mm	355 - 365 mm	mit Messschiene messen	

## SENSORISCHE INFORMATION

<b>Geschmack:</b>	Typisch	<b>Geruch:</b>	Typisch
<b>Aussehen</b>	regelmäßige Form	<b>Farbe:</b>	Gelblich, Hell
<b>Struktur:</b>	Fest		
<b>Bemerkungen:</b>	gleichmässige, rechteckige Platte, mit Laminierstreifen an der Oberfläche sichtbar		

## ZUTATEN

**Weizenmehl**; Wasser; Pflanzliches Fett: Palm; pflanzliche Öle: (Raps, Palm); Zucker; **Butter**; Hefe; **Volleipulver**; Emulgator: (Lecithine (E 322), Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E 471), Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E 472e)); **Weizenkleber**; jodiertes Speisesalz; **Süßmolkenpulver**; Speisesalz; **Magermilchpulver**; Verdickungsmittel: Guarkernmehl (E 412); Säureregulator: Citronensäure (E 330); Aroma; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure (E 300); Enzyme ( **enthält Gluten**).

## NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
<b>Energie:</b>	1.740 kJ (418 kcal)
<b>Fett:</b>	28,5 g
davon gesättigte Fettsäuren:	14,2 g
<b>Kohlenhydrate:</b>	32,1 g
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	4,3 g
<b>Eiweiß:</b>	7,2 g
<b>Salz (Na x 2,5):</b>	0,6712 g

## ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
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	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	Ja	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite 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 <sub>2</sub> , angegeben werden.			
<b>Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen</b>			
Kann Spuren enthalten von: Soja, Schalenfrüchte, Sesam.			
<b>Bemerkungen:</b>	Kann Spuren von Schalenfrüchten (Haselnüsse, Mandeln), Soja und Sesam enthalten.		

## GVO INFORMATION

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

## NACHHALTIGKEIT

Supply Chain Modell: Mass Balance. Erhöht die Produktion von zertifiziertem nachhaltigem Palmöl. <a href="http://www.rspo.info">www.rspo.info</a> . RSPO Member ID: 4-0393-14-000-00 RSPO SCCS Certificate Code: CU-RSPO SCCS-831156			
<b>Typ:</b>	Palmöl	<b>Wert:</b>	100 %
<b>Supply chain model:</b>	Mass balance		

## DIÄTETISCHE ANGABEN

<b>Koscher:</b>	Nein
<b>Halal:</b>	Nein
<b>Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):</b>	Ja

Artikelnummer: 10094868

## MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
E. coli:	/ g	100				ISO 16649-2, AFNOR 3M 01/8-06/01
Schimmelpilze:	/ g	10 000				ISO 6611, ISO 21527-1, §64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932, §64 LFGB L01.00-72
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-1, §64 LFGB L 00.00-55, AFNOR 3M 01/9-04/03
Listeria monocytogenes:	/ g	Nicht nachweisbar				ISO 11290-1, AFNOR BIO-12/09-07/02
Salmonellen:	/25 g	Nicht nachweisbar				ISO 6579:2002, §64 LFGB L 00.00-66

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

### Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach	182 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	-18 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

## VERPACKUNGSMITTELINFORMATION

### Verkaufseinheit

Nettogewicht:	19,50 kg	Bruttogewicht:	20,23 kg	Stückzahl:	3 ST
---------------	----------	----------------	----------	------------	------

### Primärverpackung:

Beschreibung:	Beutel	Material:	MDPE
---------------	--------	-----------	------

### Sekundärverpackung

Beschreibung:	Etikett		
Beschreibung:	Box	Material:	Weilpappe
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.