

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Letzte Änderung am:	20.10.2015
Ersetzt Fassung vom:	10.06.2015
EAN Code:	4000492042751 4000492042751 4000492042751

GF74 American-Donut Classic

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10094873
Betrieb	Artikelnummer
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4000492042751
CSM AUSTRIA GMBH	4275
CSM AUSTRIA GMBH	4000492042751
CSM GLOBAL	10094873

VERKEHRSBEZEICHNUNG

Bezeichnung des Lebensmittels:	Donut aus Hefeteig, tiefgefroren
--------------------------------	----------------------------------

PRODUKTBESCHREIBUNG



Backwaren, Tiefgefroren

Ringförmiger Donut aus Hefeteig mit glatter leicht abgerundeter Oberfläche und flacher Unterseite.

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung	
Auftauzeit mindestens 60 Min. in Abhängigkeit von der Raumtemperatur.	
Zum Bezuckern max. 1 Min. bei 200 °C mit etwas Schwaden erwärmen.	
Die Zeit- und Temperaturangaben sind Richtwerte und abhängig von den betrieblichen Bedingungen.	
Arbeitsanweisungen	
Auftauen:	Zeit: > 60 min

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	45,0 g	44,5 - 47 g	interne Methode, Einzelmessung, Mittelwert aus einem Tray	
Höhe:	35,0 mm	33,0 - 37,0 mm	interne Methode, Mittelwert aus 6 Stück	
Durchmesser:	557,5 mm	535,0 - 580,0 mm	interne Methode, 6 Stück	

SENSORISCHE INFORMATION

Gebäck, aufgetaut			
Geschmack:	leicht nach Vanille	Geruch:	leicht nach Vanille
Aussehen	regelmäßige Form, Geringer Kragen	Farbe:	Goldbraun in leicht variierenden Nuancen, mit hellem Kragen
Struktur:	Typisch, weich		

ZUTATEN

Weizenmehl ; Palmfett; Wasser; Zucker; Hefe; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E 471), Lecithine (E 322); Milchzucker ; Speisesalz; pflanzliche Öle: (Raps, Palm); Vollmilchpulver ; Sojamehl ; Verdickungsmittel: Guarkernmehl (E 412), Johannisbrotkernmehl (E 410); Aroma; Eigelbpulver .
--

Artikelnummer: 10094873

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.633 kJ	(391 kcal)
Fett:	21,2 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	10,2 g	
Kohlenhydrate:	42,7 g	
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	5,5 g	
Eiweiß:	6,0 g	
Salz (Na x 2,5):	0,764 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 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: Schalenfrüchte.			

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. 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

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

Artikelnummer: 10094873

VERPACKUNGSMITTEL INFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	4,3 kg	Bruttogewicht:	5,0 kg
		Stückzahl:	96 ST
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Bogen	Material:	Papier
Beschreibung:	Folie	Material:	HDPE
Beschreibung:	Bogen	Material:	Papier
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Box	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.