

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Letzte Änderung am:	02.07.2015
Ersetzt Fassung vom:	20.02.2014
EAN Code:	4017040883810 4017040883810 4017040883810

GF 27 Kraftkorn Malzgipfel

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10094730
Betrieb	
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040883810
CSM AUSTRIA GMBH	88381
CSM AUSTRIA GMBH	4017040883810
CSM POLSKA SP. Z O.O.	501508

VERKEHRSBEZEICHNUNG

Bezeichnung des Lebensmittels: Teigling für Malz-Butter-Croissant mit Ölsaaten (3,4%), tiefgefroren

PRODUKTBESCHREIBUNG



gefrorenes Bäckereiprodukt, vorgegart, ungebacken

aus Butter-Plunderteig, ungefüllt, zum Croissant gebogen, mit Malzmehl und Ölsaatenca. 90 Stück

ANWENDUNGSHINWEIS

Arbeitsanweisungen			
Auftauen:	Zeit:	15 - 30 min	Temperatur: 20 °C
Backen (Etagenofen):	Zeit:	18 min	Temperatur: 200 - 210 °C
Bemerkungen:	Mit Dampf abbacken, vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.		
Backen (Umluftofen):	Zeit:	18 min	Temperatur: 170 - 180 °C
Bemerkungen:	Mit Dampf backen.		

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	85,0 g	83,7 - 89,0 g	Mittelwert aus einem Beutel	
Volumen:	400 cm ³	370 - 430 cm ³	gebacken, mit Volumenmessgerät messen,	gebacken
spezifisches Volumen	500 ml/g	425 - 575 ml/g	Mittelwert aus 3 Stück gebacken, mit Volumenmessgerät messen,	gebacken
			Mittelwert aus 3 Stück	

SENSORISCHE INFORMATION

Teig			
Geschmack:	Butterähnlich, Malz, Süß	Geruch:	Nach Butter, Hefe, Leicht sauer
Aussehen	regelmäßige Form	Farbe:	Hellbraun
Bemerkungen:	gewickelt, 8-10 Wicklungen von Spitze zu Spitze		
Dekoration			
		Farbe:	Gelblich, Bräunlich

Artikelnummer: 10094730

ZUTATEN

Weizenmehl; Wasser; **Butter** (22%); Hefe; **Gerstenmalzmehl**; Maisgrieß; **Haferflocken**; Zucker; Braune Leinsaat; Gelbe Leinsaat; Sonnenblumenkerne; **Weizenkleber**; jodiertes Speisesalz: (Speisesalz, Kaliumjodat); Emulgator: (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E 471), Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E 472e)); Verdickungsmittel: (Guarkernmehl (E 412), Xanthan (E 415)); **Sojamehl**; **Gerstenmalzextrakt, getrocknet**; Rapsöl; Säureregulator: (Natriumacetate (E 262), Essigsäure (E 260), Citronensäure (E 330)); Enzyme (**enthält Gluten**); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure (E 300).

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.461 kJ	(350 kcal)
Fett:	21,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	13,6 g	
Kohlenhydrate:	31,8 g	
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	2,6 g	
Eiweiß:	6,7 g	
Salz (Na x 2,5):	1,089 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	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	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 ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: Ei, Schalenfrüchte, Sesam.			

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
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

Artikelnummer: 10094730

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit: 154 Tage
Lagertemperatur: < -18 °C
Lagerhinweis: Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit

Nettogewicht: 7,7 kg **Bruttogewicht:** 8,4 kg **Stückzahl:** 1 ST

Primärverpackung:

Beschreibung: Folie **Material:** LDPE

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.