

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Letzte Änderung am:	08.11.2016
Ersetzt Fassung vom:	
EAN Code:	9004204003851 9004204003851

GEZOGENER APFELSTRUDEL 6kg

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10161323
Betrieb	
CSM AUSTRIA GMBH	4093
CSM AUSTRIA GMBH	9004204003851

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Gezogener Strudel mit Apfelfüllung (85%) und Rosinen (2%), roh, tiefgefroren

PRODUKTBESCHREIBUNG



ALLGEMEINE INFORMATION

ANWENDUNGSHINWEIS

Arbeitsanweisungen			
Backen (Traditioneller Backofen):	Zeit:	35 min	Temperatur: 200 °C
Bemerkungen:	Nehmen Sie die Tiefkühlstrudel aus der Folie und backen sie im vorgeheizten Backofen bei 200 ° C für ca. 35 Minuten, bis sie eine goldbraune Farbe hat.		

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	1.000 g			

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Typisch, Feingebäck, Apfel, Rosine	Geruch:	Typisch, Feingebäck, Apfel, Rosine
Aussehen	gefroren	Farbe:	Beige
Struktur:	Typisch		
Bemerkungen:	Nach dem Backen ist es eine typische goldbraun Strudel mit einer knusprigen Gebäck und eine köstliche Füllung.		

ZUTATEN

Füllung (85%): Apfel (65%) **Paniermehl** (**Weizenmehl**; Hefe; Speisesalz); Zucker; Rapsöl; Rosinen; **Weizengrieß**; **Butter**; Backspirituosen 22,5 Vol% (Wasser; Alkohol; Aroma); modifizierte Stärke; Zimt; Stärke; Aroma.
Teig (15%): **Weizenmehl**; Wasser; Rapsöl; Zucker; Jodiertes Speisesalz; Speisesalz; Kaliumjodid; **Butter**.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	704 kJ (168 kcal)
Fett:	4,5 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,9 g
Kohlenhydrate:	28,0 g
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	13,0 g
Eiweiß:	2,5 g
Salz (Na x 2,5):	0,2800 g

Artikelnummer: 10161323

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	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	Ja
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 PPM *	Nein	Ja
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, Soja, Sesam.			
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 Allergen" 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.

BIO - INFORMATION

Biologisch: Nein
 Kontrollstellennummer:
 Ursprung (EU / Nicht-EU):

NACHHALTIGKEIT

Typ: PO - Nicht nachhaltige Wert: Supply chain model:

DIÄTETISCHE ANGABEN

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

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000 000				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB), ISO 7932 mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02, ISO 11290-1
Coliforme Keime:	/ g	100				
E. coli:	/ g	10				
Schimmelpilze:	/ g	5 000				
Hefen:	/ g	5 000				
Bacillus cereus:	/ g	100				
Staphylococcus aureus:	/ g	100				
Listeria monocytogenes:	/ g	Nicht nachweisbar				
Salmonellen:	/25 g	0				
Listeria monocytogenes:	/25 g	0				

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen
 Mindesthaltbarkeit nach Produktion: 365 Tage
 Lagertemperatur: -18 °C
 Lagerhinweis: Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Artikelnummer: 10161323

VERPACKUNGSMITTEL INFORMATION**Verkaufseinheit****Nettogewicht:** 6,0 kg **Bruttogewicht:** 6,243 kg **Stückzahl:** 1 ST**Primärverpackung:****Beschreibung:** Folie **Material:** PP**Sekundärverpackung****Beschreibung:** Kiste / Karton **Material:** Pappe**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 C&D Managementsystems ist.