

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Letzte Änderung am: 19.01.2019
EAN Code: 4017040893482
4017040893482
4017040893482
4017040893482

B&B myMuffin Black&White POF

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10207553**

Betrieb Artikelnummer

CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040893482
CSM BENELUX BV	26856
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	89348
CSM AUSTRIA GMBH	4017040893482
CSM POLSKA SP. Z O.O.	501120
CSM UNITED KINGDOM LTD	LBN
CSM GLOBAL	10207553
CSM FRANCE SAS	89348

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Muffin mit weißen Schokoladenchips in Schokoteig und dunklen Schokoladenchips in hellerem Teig, tiefgefroren

PRODUKTBESCHREIBUNG



Backwaren, Tiefgefroren

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Österreich

ANWENDUNGSHINWEIS

Arbeitsanweisungen

Auftauen: **Zeit:** 90 min
Bemerkungen: Auftauen bei Raumtemperatur.

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	100 g	95 - 105 g		
Höhe:	67 mm	64 - 70 mm		

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Süß gebacken, Reich, Schokolade	Geruch:	Süß gebacken, Schokolade
Aussehen	gewölbt, Leicht pilzförmig, Mit Schokoladenstücken	Farbe:	Marmoriert, Schwarz, Weiß
Struktur:	krümelig, Leicht		

Artikelnummer: 10207553 Letzte Änderung am: 19.01.2019

ZUTATEN

WEIZENMEHL; Rapsöl; Zucker; Wasser; Weiße Schokoladenstücke (8,7%) (Zucker; VOLLMILCHPULVER; Kakaobutter; MAGERMILCHPULVER; Emulgator: SOJALECITHINE (E 322); natürliches Vanillearoma); dunkle Schokoladenstücke (3,7%) (Zucker; Kakaomasse; Kakaobutter; Emulgator: SOJALECITHINE (E 322); natürliches Vanillearoma); WEIZENSTÄRKE; Fettarmes Kakaopulver; Backtriebmittel: Diphosphate (E 450), Natriumcarbonate (E 500), Glucono-delta-Lacton (E 575); Modifizierte Maisstärke; Reisquellmehl; EIWEIßANGEREICHERTES MOLKENPULVER; SÜSSMOLKENPULVER; VOLLEIPULVER AUS FREILANDHALTUNG; Säureregulator: Calciumphosphate (E 341); Emulgator: Natriumstearoyl-2-lactylat (E 481); Speisesalz; natürliches Vanillearoma.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.680 kJ	(402 kcal)
Fett:	22,4 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	4,1 g	
Kohlenhydrate:	44,3 g	
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	25,7 g	
Eiweiß:	4,8 g	
Salz (Na x 2,5):	0,6500 g	
Bemerkungen:	The values are based on calculation.	

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Weizen	Ja	Ja	Ja
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Nein	Nein
Hafer	Nein	Nein	Nein
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Kamut	Nein	Nein	Nein
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
Mandeln	Nein	Ja	Ja
Haselnuss	Nein	Ja	Ja
Walnüsse	Nein	Nein	Nein
Kaschunüsse	Nein	Nein	Nein
Pecannüsse	Nein	Nein	Nein
Paranüsse	Nein	Nein	Nein
Pistazien	Nein	Nein	Nein
Macadamia-/Queenslandnuss	Nein	Nein	Nein
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 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 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

NACHHALTIGKEIT

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

Artikelnummer:	10207553	Letzte Änderung am:	19.01.2019
----------------	----------	---------------------	------------

DIÄTETISCHE ANGABEN

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto): Ja
Geeignet für Veganer: Nein

Basierend auf der Zutatenliste geeignet für vegetarisch/vegan. Nicht berücksichtigt werden mögliche Kreuzkontaminationen während der Produktion.

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	5 000				§64 LFGB L 01.00-5
Enterobakterien:	/ g	10				§64 LFGB L 05.00-5
Schimmelpilze:	/ g	100				§64 LFGB L 01.00-37
Hefen:	/ g	100				§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	100				API (50CHB)
Staphylococcus aureus:	/ g	10				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Listeria monocytogenes:	/ g					
Salmonellen:	/25 g	Nicht nachweisbar				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS
Listeria monocytogenes:	/25 g	Nicht nachweisbar				mini VIDAS

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen

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

VERPACKUNGSGEOMETRIE

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	3,6 kg	Bruttogewicht:	4,32 kg
Stückzahl:	36 ST		
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Gebäckkapseln	Material:	Papier
Beschreibung:	Schrumpffolie	Material:	PP
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Tray	Material:	Wellpappe
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 C&D Managementsystems ist.