


PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Bakery Solutions www.csmbakerysolutions.com		Letzte Änderung am: 16.01.2019
		EAN Code: 4017040019783 4017040019783 4017040019783 4017040019783 4017040019783
Oreo Donut		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10215324
Betrieb	Artikelnummer
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040019783
CSM FRANCE SAS	1978
CSM BENELUX BV	01978
CSM AUSTRIA GMBH	4017040019783
CSM MAGYARORSZÁG KFT.	7141144
CSM POLSKA SP. Z O.O.	501093
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	1978
CSM ITALIA S.R.L.	19783

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Donut mit Kakao, mit 16% Cremefüllung mit Vanillegeschmack, 9,6% weißer Glasur, 8,2% Oreo® Kakaokeksstückchen, tiefgefroren

PRODUKTBESCHREIBUNG	
	
Bäckereierzeugnis, Tiefgefroren Ringförmiger Donut aus Hefeteig mit Kakao und leicht abgerundeter Oberfläche, gefüllt mit Cremefüllung mit Vanillegeschmack, glasiert mit weißer Glasur und bestreut mit Oreo® Kakaokeksstückchen. Leichter Gitterabdruck auf der Fettglasur möglich. Unterseite des Gebäckes ist flach. Kondenswasserbildung beim Auftauen auf der Oberfläche möglich.	

ALLGEMEINE INFORMATION	
Ursprungsland:	Deutschland

ANWENDUNGSHINWEIS	
Anwendung	
Auftauzeit mindestens 90 Min. in Abhängigkeit von der Raumtemperatur.	
Arbeitsanweisungen	
Auftauen:	Zeit: > 90 min

Artikelnummer:	10215324	Letzte Änderung am:	16.01.2019
-----------------------	----------	----------------------------	------------

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	73 g	71,9 - 77 g	Mittelwert aus einem Tray (12 Stück), interne Methode	
Höhe:	34 mm	32 - 36 mm	Mittelwert aus 6 Stück, interne Methode	
Durchmesser:	540 mm	520 - 560 mm	6 Stück, interne Methode	

SENSORISCHE INFORMATION

Gebäck, aufgetaut			
Geschmack:	Typischer Fritiergeschmack, Nach Kakao, Leicht süß	Geruch:	Typischer Frittiergeruch, Leicht nach Kakao
		Farbe:	Dunkelbraun
Krume, aufgetaut			
Struktur:	Kurz, locker, Weich		
Füllung, aufgetaut			
Geschmack:	Süß, stark, Vanille	Geruch:	leicht nach Vanille
Struktur:	cremig	Farbe:	Weiß
Glasur, aufgetaut			
Geschmack:	Süß, leicht nach Vanille	Geruch:	leicht nach Vanille
Aussehen	sichtbarer Gitterabdruck	Farbe:	Weiß
Dekoration			
Geschmack:	Süß, Nach Kakao	Geruch:	leicht nach Vanille
		Farbe:	Dunkelbraun

ZUTATEN

WEIZENMEHL; Pflanzliche Fette: Palm, Kokos, (in veränderlichen Gewichtsanteilen); Zucker; Oreo® Kakaokeksstückchen (WEIZENMEHL, Zucker, Rapsöl, Fettarmes Kakaopulver, Glukose-Fruktose-Sirup, WEIZENSTÄRKE, Backtriebmittel: Kaliumcarbonate, Ammoniumcarbonate, Natriumcarbonate; Palmöl, Speisesalz, Emulgator: SOJALECITHINE; Aroma); Wasser; Pflanzliche Öle: Palm, Raps; MILCHZUCKER; Hefe; Fettarmes Kakaopulver (1,4%); Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine, Natriumstearoyl-2-lactylat; ROGGENMEHL; VOLLMILCHPULVER; Traubenzucker; Glukosesirup; Speisesalz; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Farbstoff: Titandioxid; Verdickungsmittel: Xanthan; Aroma (ENTHÄLT MILCH); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt			
Energie:	2.007 kJ	(481 kcal)	
Fett:	28,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren:	14,5 g		
Kohlenhydrate:	50,9 g		
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	23,1 g		
Eiweiß:	5,1 g		
Salz (Na x 2,5):	0,600 g		

Artikelnummer:	10215324	Letzte Änderung am:	16.01.2019
----------------	----------	---------------------	------------

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	Ja	Ja	Ja
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Nein	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Kamut	Nein	Nein	Nein
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
Mandeln	Nein	Ja	Ja
Haselnuss	Nein	Ja	Ja
Walnüsse	Nein	Nein	Nein
Kaschunüsse	Nein	Nein	Nein
Pecannüsse	Nein	Nein	Ja
Paranüsse	Nein	Nein	Nein
Pistazien	Nein	Nein	Nein
Macadamia-/Queenslandnuss	Nein	Nein	Ja
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	1 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.			

GVO INFORMATION

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

NACHHALTIGKEIT

Typ:	Palmöl	Wert:	100 %	Supply chain model:	Mass balance
Supply Chain Modell: Mass Balance. Erhöht die Produktion von zertifiziertem nachhaltigem Palmöl. www.rspo.info . RSPO Member ID: 4-0764-16-000-00 (former: 4-0393-14-000-00); RSPO SCCS Certificate code: CU-RSPO SCC-831156					
Typ:	Palmkern	Wert:	100 %	Supply chain model:	Mass balance
Supply Chain Modell: Mass Balance. Erhöht die Produktion von zertifiziertem nachhaltigem Palmöl. www.rspo.info . RSPO Member ID: 4-0764-16-000-00 (former: 4-0393-14-000-00); RSPO SCCS Certificate code: CU-RSPO SCC-831156					

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.	

Artikelnummer:	10215324	Letzte Änderung am:	16.01.2019
----------------	----------	---------------------	------------

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	10 000				§64 LFGB L00.00-88, ISO 4833, ISO 4833-1, ISO 4833-2, ASU L 00.00-88/1
Enterobakterien:	/ g	100				ISO 21528-1
E. coli:	/ g	10				DIN ISO 16649-2, ASU L 00.00-132/2
Schimmelpilze:	/ g	1 000				ISO 21527-1, ISO 21527-2
Hefen:	/ g	1 000				ISO 21527-1, ISO 21527-2
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-3, ASU L 02.07-2
Listeria monocytogenes:	/ g	Nicht nachweisbar				ISO 11290-1, ISO 11290-2
Salmonellen:	/25 g	Nicht nachweisbar				ISO 6579, §64 LFGB L 00.00-98

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	364 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	-18 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	3,504 kg	Bruttogewicht:	4.244 kg
Stückzahl:	48 ST		
Bemerkungen:	Da wir unterschiedliche Packmittel einsetzen, ist das angegebene Bruttogewicht das mögliche maximale Bruttogewicht.		
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Tray	Material:	Wellpappe
Beschreibung:	Folie	Material:	OPP
Beschreibung:	Kapsel	Material:	Papier
Bemerkungen:	Da wir unterschiedliche Packmittel einsetzen, sind die Packmittelgewichte die möglichen maximalen Gewichte und die Packmittelgrößen können variieren.		
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe
Bemerkungen:	Da wir unterschiedliche Packmittel einsetzen, sind die Packmittelgewichte die möglichen maximalen Gewichte und die Packmittelgrößen können variieren.		

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.
