

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Letzte Änderung am: 22.03.2017
EAN Code: 4017040024138

Daim® Donut

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

CSM Artikelnummer

10227900

Betrieb

Artikelnummer

CSM DEUTSCHLAND GMBH
CSM FRANCE SAS

4017040024138
24130

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Donut mit 12% Toffee-Füllung, 10% kakaohaltiger Fettglasur und 10% Milkschokoladendragées mit Mandelkaramellkern, tiefgefroren

PRODUKTBESCHREIBUNG



Gesiedetes Feinbackprodukt, Tiefgefroren

Ringförmiger Donut aus Hefeteig mit glatter leicht abgerundeter Oberfläche, mit Toffee-Füllung, kakaohaltiger Fettglasur und Milkschokoladendragées mit Mandelkaramellkern.
Ungleichmäßige Dekorbestreuung möglich.
Unterseite des Gebäcks leicht flach.
Kondenswasserbildung beim Auftauen möglich.

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

Auftauzeit mindestens 90 Min. in Abhängigkeit von der Raumtemperatur.

Arbeitsanweisungen

Auftauen: Zeit: > 90 min

Artikelnummer:	10227900	Letzte Änderung am:	22.03.2017
----------------	----------	---------------------	------------

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	68 g	67 - 71,4 g	Mittelwert aus einem Tray (12 Stück), interne Methode	
Höhe:	34,5 mm	32,2 - 36,8 mm	Mittelwert aus 6 Stück, interne Methode	
Durchmesser:	540 mm	520 - 560 mm	6 Stück, interne Methode	

SENSORISCHE INFORMATION

Gebäck, aufgetaut			
Geschmack:	Leicht süß, Abgerundete Vanillenote	Geruch:	Abgerundete Vanillenote, Typischer Frittiergeruch
Aussehen	Etwas ungleichmäßige Ringform	Farbe:	Goldbraun in leicht variierenden Nuancen
Krume, aufgetaut			
Struktur:	weich, Locker, Kurz		
Füllung, aufgetaut			
Geschmack:	stark, Karamell	Geruch:	Nach, Karamell
		Farbe:	Karamell
Glasur, aufgetaut			
Geschmack:	Nach Kakao, Süß	Geruch:	Nach Kakao
		Farbe:	Mittelbraun
Dekoration			
Geschmack:	Nach Milkschokolade, Nach, Karamell, Mandel	Farbe:	Nach Milkschokolade

ZUTATEN

Weizenmehl; Pflanzliche Fette: Palm, Kokos; Milkschokoladendragées mit Mandelkaramellkern (Zucker; Palmöl; Kakaobutter; Kakaomasse; **Mandeln**(0,3%); **Süßmolkenpulver**; **Magermilchpulver**; **Milchfett**; **Molkenerzeugnis (aus Milch)**; **Gezuckerte Kondensmagermilch**; Speisesalz; Emulgator: **Sojalecithine (E 322)**; Überzugsmittel: Gummi arabicum (E 414); Maltodextrin; Aroma; Zucker; Wasser; Glukosesirup; Invertzuckersirup; Rapsöl; Hefe; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E 471), Lecithine (E 322), Natriumstearoyl-2-lactylat (E 481), **Sojalecithine (E 322)**; **Butter**; **gezuckerte Kondensmilch (Milch)**; Zucker; **Milchzucker**; **Roggenmehl**; Traubenzucker; **Vollmilchpulver**; **Magermilchpulver**; Fettarmes Kakaopulver; Speisesalz; modifizierte Stärke: E 1442; Backtriebmittel: Diphosphate (E 450), Natriumcarbonate (E 500); Aroma (**enthält Milch**); Verdickungsmittel: Xanthan (E 415); Geliermittel: Pektine (E 440); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure (E 300); Säureregulator: Kaliumcarbonate (E 501).

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt			
Energie:	1.808 kJ	(433 kcal)	
Fett:	23,9 g		
davon gesättigte Fettsäuren:	12,8 g		
Kohlenhydrate:	48,5 g		
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	20,9 g		
Eiweiß:	5,1 g		
Salz (Na x 2,5):	0,7000 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	Ja	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	3 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, Anderen Schalenfrüchten.			

Artikelnummer:	10227900	Letzte Änderung am:	22.03.2017
-----------------------	----------	----------------------------	------------

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

Kosher:	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 nach	448 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	-18 °C
Lagerhinweis:	Tiefgefroren, Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

VERPACKUNGSGEINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:		3,264 kg	Bruttogewicht:		3,822 kg
			Stückzahl:		48 ST
Primärverpackung:					
Beschreibung:		Tray	Material:		Wellpappe
Beschreibung:		Folie	Material:		OPP
Beschreibung:		Kapsel	Material:		Papier
Sekundärverpackung					
Beschreibung:		Box	Material:		Wellpappe
Beschreibung:		Etikett	Material:		Papier
Beschreibung:		Etikett	Material:		Papier
Beschreibung:		Etikett	Material:		Papier

Artikelnummer:	10227900	Letzte Änderung am:	22.03.2017
-----------------------	----------	----------------------------	------------

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.