

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Letzte Änderung am: 11.06.2018

B&B 6 Original Grains Burger Bun

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10231710**

Betrieb **Artikelnummer**

CSM DEUTSCHLAND GMBH 4017040023612

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Weiches Brötchen für Hamburger, bestreut mit grobkörnigen Roggen-Vollkorn, fertig gebacken, vorgeschnitten, tiefgefroren

PRODUKTBESCHREIBUNG



Backwaren, Tiefgefroren

Weiches Brötchen für Hamburger, bestreut mit grobkörnigen Roggen-Vollkorn, fertig gebacken, vorgeschnitten, tiefgefroren.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Deutschland **Ursprungskontinent:** Europa

ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung

Die Buns bei Raumtemperatur im Beutel ca. 2-3 Stunden auftauen lassen, bis die Feuchtigkeit absorbiert wurde. Direkt belegen oder nach Wunsch die Schnittflächen vorher kurz aufstoasten.

Arbeitsanweisungen

Auftauen: **Zeit:** 120 - 180 min **Temperatur:** 15 - 22 °C

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	100 g	98 - 108 g		
Höhe:	40 mm	37 - 43 mm	Messen	
Länge:	120 mm	110 - 130 mm	Messen	Abmessungen nach dem Frosten

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: Typisch, Körner, Leicht süß	Geruch: Typisch, Körner, nach Hefe
Aussehen Typisch, Weich, Runde	Farbe: Braun
Struktur: Weich	
Oberflächenfarbe Dunkelbraun	

ZUTATEN

WEIZENMEHL; Wasser; Sonnenblumenkerne; Zucker; URGETREIDEMEHL (11%) (DINKELMEHL; WALDSTAUDENROGGENMEHL; EINKORN; EMMER; FISSEY IMPERIAL GERSTE; KHORASAN WEIZEN; BAULÄNDER SPELZ DINKEL); Hefe; Rapsöl; ROGGENVOLLKORNSCHROT; WEIZENKLEBER; SAUERTEIG (DINKELVOLLKORNSAUERTEIG, GETROCKNET; EMMERVOLLKORNSAUERTEIG, GETROCKNET); Speisesalz; HAFERVOLLKORNQUELLMEHL; Verdickungsmittel: Guarkernmehl (E 412); HAFERMEHL; GERSTENMALZ; GERSTE; GERÖSTETES MALZMEHL (GERSTE; WEIZEN); WEIZENKEIMMEHL; SESAMÖL, GERÖSTET; Traubenzucker; Gewürze; Maltodextrin; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure (E 300); ROGGENMEHL.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.267 kJ	(301 kcal)
Fett:	7,3 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,8 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	2,9 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren :	3,6 g	
Kohlenhydrate:	45,2 g	
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	6,4 g	
Ballaststoffe:	4,5 g	
Eiweiß:	11,3 g	
Salz (Na x 2,5):	1,0750 g	

Pro Portion (100 G)

Energie:	1.267 kJ	(301 kcal)
Fett:	7,3 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,8 g	
Kohlenhydrate:	45,2 g	
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	6,4 g	
Ballaststoffe:	4,5 g	
Eiweiß:	11,3 g	
Salz (Na x 2,5):	1,0800 g	

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Salz (NaCl):	1.075,0 mg
Minerales - Natrium:	430,0 mg
Mineralstoffe (Asche):	1,8 mg
Wasser:	29,9 g

REFERENZMENGEN INFORMATION

Pro 100 Gramm Produkt

ERWACHSENE

Energie:	15,08 %
Gesamtfett:	10,43 %
gestättigte Fettsäuren:	4,00 %
Kohlenhydrate:	17,39 %
Zucker:	7,08 %
Eiweiß:	22,60 %
Salz:	17,92 %

Pro Portion (100 G)

ERWACHSENE

Energie:	15,08 %
Gesamtfett:	10,43 %
gestättigte Fettsäuren:	4,00 %
Kohlenhydrate:	17,39 %
Zucker:	7,08 %
Eiweiß:	22,60 %
Salz:	17,92 %

Artikelnummer: 10231710 Letzte Änderung am: 11.06.2018

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	Ja	Ja	Ja
Hafer	Ja	Ja	Ja
Dinkel	Ja	Ja	Ja
Kamut	Nein	Nein	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Mandeln	Nein	Nein	Nein
Haselnuss	Nein	Nein	Nein
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	Ja	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 SO₂, angegeben werden.

Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen
Kann Spuren enthalten von: Milch / Laktose.

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:

DIÄTETISCHE ANGABEN

Kosher:	Nein	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Nein
Halal:	Nein	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Ja
Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchweißallergie:	Ja
Geeignet für Lakto-Vegetarier:	Ja		
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Ja		
Geeignet für Veganer:	Ja		

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/g	100 000				§64 LFGB L 01.00-5
E. coli:	/g	100	10			ISO 16649, L 01.00-3, mod
Schimmelpilze:	/g	100	10			§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/g	1 000	100			§64 LFGB, L 00.00-33, mod
Staphylococcus aureus:	/g	100	10			§64 LFGB L 00.00-55
Listeria monocytogenes:	/g	100				§64 LFGB L 00.00-32
Salmonellen:	/25 g	100				§35 LMBG L 00.00-20

Artikelnummer: 10231710 Letzte Änderung am: 11.06.2018

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach 365 Tage
Produktion:
Lagertemperatur: < -18 °C
Lagerhinweis: Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Bemerkungen: Bei -18 °C mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck.

Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)

Mindesthaltbarkeit: 4 Tage

Transportbedingungen

Transporttemperatur: < -18 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit

Nettogewicht: 2,40 kg **Bruttogewicht:** 2,764 kg **Stückzahl:** 24 ST
Bemerkungen: 4 x 6 = 24

Palette

Palettentyp: Euro-Palette
VE pro Lage: 4 ST **Lagen:** 17 ST **VE pro Palette:** 68 ST
Nettogewicht: 163,2 kg **Bruttogewicht:** 212,95 kg **Gesamthöhe der Palette:** 186,70 cm

Primärverpackung:

Beschreibung: Beutel **Material:** OPP
Stückzahl: 4 ST
Maße: 470 x 440 mm
Gewicht: 3,5 g

Sekundärverpackung

Beschreibung: Kiste / Karton **Material:** Beschichteter Karton
Maße: 602 x 396 x 101 mm
Gewicht: 350 g

Beschreibung: Etikett **Material:** Papier

Codierung

Name: Ja **Haltbarkeitsdatum:** Ja **Charge-Code:** Ja
EAN: Ja **Materialcode:** Ja

Tertiär Verpackung

Beschreibung: Palette **Material:** Holz
Maße: 1200 x 800 x 144 mm
Gewicht: 25 kg
Farbe: Braun

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem

	vorhanden		Bemerkungen
Siebe:	Ja	Siebweite: 0,85 mm	
Metalldetektor:	Ja		
Eisen:		Ø Prüfkörper: 2 mm	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper: 2,5 mm	
Edelstahl:		Ø Prüfkörper: 3 mm	

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatenummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Kode (EU)	19059070	

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.