

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Letzte Änderung am: 09.01.2018
EAN Code: 4017040884176
8030141011858
4017040884176
4017040884176
4017040884176

B&B Black Donut SG

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10083621**

Betrieb Artikelnummer

CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040884176
CSM ITALIA S.R.L.	1625
CSM AUSTRIA GMBH	88417
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	88417
CSM MAGYARORSZÁG KFT.	7141011
CSM AUSTRIA GMBH	4017040884176
CSM GLOBAL	10083621
CSM FRANCE SAS	88417

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Donut mit kakaohaltiger Fettglasur (13%), tiefgefroren

PRODUKTBESCHREIBUNG



Backwaren, Tiefgefroren

Ringförmiger Donut aus Hefeteig mit glatter leicht abgerundeter Oberfläche, Gebäckoberseite mit kakaohaltiger Fettglasur glasiert.
Unterseite des Gebäckes ist flach.

Kondenswasserbildung beim Auftauen auf der Oberfläche möglich.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Deutschland Ursprungskontinent: Europa (EU)

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

Auftauzeit mindestens 60 Min. in Abhängigkeit von der Raumtemperatur.

Arbeitsanweisungen

Auftauen: Zeit: > 60 min

Artikelnummer:	10083621	Letzte Änderung am:	09.01.2018
----------------	----------	---------------------	------------

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	52 g	51,2 - 54 g	interne Methode, Mittelwert aus einem Tray (12 Stück)	
Höhe:	35 mm	33 - 37 mm	interne Methode, Mittelwert aus 6 Stück	
Durchmesser:	557,5 mm	535 - 580 mm	interne Methode, 6 Stück	

SENSORISCHE INFORMATION

Gebäck, aufgetaut			
Geschmack:	Leicht süß, Abgerundete Vanillenote	Geruch:	Abgerundete Vanillenote, Typischer Frittiergeruch
Aussehen	Etwas ungleichmäßige Ringform	Farbe:	Goldbraun in leicht variierenden Nuancen
Krumme, aufgetaut			
Struktur:	Weich, Locker, Kurz		
Glasur, aufgetaut			
Geschmack:	Nach Kakao	Geruch:	Nach Kakao
		Farbe:	Dunkelbraun

ZUTATEN

Weizenmehl; Pflanzliche Fette: Palm, Kokos; Wasser; Zucker; Hefe; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E 471), Lecithine (E 322), Natriumstearoyl-2-lactylat (E 481), Polyglycerin-Polyricinoleat (E 476); Kakaomasse; Rapsöl; **Roggenmehl**; Fettarmes Kakaopulver; Traubenzucker; Glukosesirup; Speisesalz; Backtriebmittel: Natriumcarbonate (E 500); Diphosphate (E 450), **Magermilchpulver**; Verdickungsmittel: Xanthan (E 415); Aroma (**enthält Milch**); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure (E 300).

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.924 kJ	(462 kcal)
Fett:	29,2 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	15,6 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	10,5 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren :	3,1 g	
Kohlenhydrate:	42,8 g	
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	11,7 g	
Ballaststoffe:	2,6 g	
Eiweiß:	5,5 g	
Salz (Na x 2,5):	0,610 g	

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,3 g
Salz (NaCl):	457,1 mg
Minerales - Natrium:	244,0 mg
Wasser:	19,5 g

Artikelnummer: 10083621

Letzte Änderung am:

09.01.2018

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	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	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 SO ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: Ei, Soja, Schalenfrüchte.			
Allergene nach LEDA			
Gluten	Ja	Ja	Ja
Weizen	Ja	Ja	Ja
Roggen	Ja	Ja	Ja
Gerste	Nein	Nein	Ja
Hafer	Nein	Nein	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Kamut	Nein	Nein	Nein
Krebstiere	Nein	Nein	Nein
Ei	Nein	Ja	Ja
Fisch	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse	Nein	Nein	Nein
Soja	Nein	Ja	Ja
Milch	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte	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	Ja
Macadamia-/Queenslandnuss	Nein	Nein	Ja
Sellerie	Nein	Nein	Nein
Senf	Nein	Nein	Nein
Sesamsamen	Nein	Nein	Ja
Sulfit	0 PPM	Nein	Nein
Lupine	Nein	Nein	Nein
Weichtiere	Nein	Nein	Nein
Laktose	Ja	Ja	Ja
Kakao	Ja	Ja	Ja
Glutamat (E 620 - E 625)	Nein	Nein	Nein
Hühnerfleisch	Nein	Nein	Nein
Koriander	Nein	Nein	Ja
Mais	Ja	Ja	Ja
Leguminosen	Nein	Ja	Ja
Rind	Nein	Nein	Nein
Schwein	Nein	Nein	Nein
Karotte	Nein	Ja	Ja

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

Artikelnummer: 10083621 Letzte Änderung am: 09.01.2018

NACHHALTIGKEIT

Typ: Palmöl Wert: 99,25 % Supply chain model: Segregation

Supply Chain Modell: Segregation. Enthält zertifiziertes nachhaltiges 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: 99,96 % Supply chain model: Segregation

Supply Chain Modell: Segregation. Enthält zertifiziertes nachhaltiges 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	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Nein
Halal:	Nein	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchweißallergie:	Nein
Geeignet für Lakto-Vegetarier:	Ja		
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Nein		
Geeignet für Veganer:	Nein		

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 Produktion:	448 Tage
Lagertemperatur:	-18 °C
Lagerhinweis:	Tiefgefroren, Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren
Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	3 Tage
Lagertemperatur:	< 25 °C
Lagerhinweis:	bei offener Lagerung, Trocken lagern und vor Wärme schützen.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< -18 °C

Artikelnummer: 10083621 Letzte Änderung am: 09.01.2018

VERPACKUNGSMATERIAL

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	2,5 kg	Bruttogewicht:	3,105 kg	Stückzahl:	48 ST
Palette					
Palettentyp:	Palette 1200 x 800	Lagen:	9 ST	VE pro Palette:	72 ST
VE pro Lage:	8 ST	Bruttogewicht:	248,56 kg	Gesamthöhe der Palette:	189,1 cm
Nettogewicht:	180 kg				
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Tray	Material:	Wellpappe		
Quantität:	4,4222 PCE				
Gewicht:	51 g				
Farbe:	Weiß				
Länge (aussen):	389 mm				
Breite (aussen):	286 mm				
Höhe (aussen):	41 mm				
Beschreibung:	Folie	Material:	OPP		
Quantität:	0,0409 KG				
Gewicht:	9,7 g				
Farbe:	Transparent				
Codierung					
		Haltbarkeitsdatum:	DD/MM/YY		
Weitere Angaben:	Produktionszeit, Frische Nummer				
Sekundärverpackung					
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Quantität:	1,1055 PCE				
Gewicht:	3,7389 g				
Farbe:	Weiß				
Weite:	165 mm				
Höhe:	220 mm				
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe		
Quantität:	1,1055 PCE				
Gewicht:	224 g				
Farbe:	Weiß				
Länge (aussen):	398 mm				
Breite (aussen):	297 mm				
Höhe:	182 mm				
Höhe (aussen):	197 mm				
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe		
Quantität:	1,1055 PCE				
Gewicht:	138 g				
Farbe:	Weiß				
Länge:	400 mm				
Weite:	297 mm				
Höhe:	119 mm				
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Quantität:	4,4222 PCE				
Gewicht:	0,8240 g				
Farbe:	Weiß				
Weite:	80 mm				
Höhe:	100 mm				
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Quantität:	1,1055 PCE				
Gewicht:	2,5872 g				
Farbe:	Weiß				
Weite:	165 mm				
Höhe:	160 mm				
Codierung					
		Haltbarkeitsdatum:	DD/MM/YY		
Weitere Angaben:	Produktionszeit, Frische Nummer, Karton nummer				
Tertiär Verpackung					
Beschreibung:	Bogen	Material:	Wellpappe		
Quantität:	4,4222 PCE				
Gewicht:	280 g				
Farbe:	Grau				
Länge:	1.000 mm				
Weite:	700 mm				
Beschreibung:	Strechfolie	Material:	PE		
Quantität:	0,2075 KG				
Farbe:	Transparent				
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Quantität:	2,2111 PCE				
Gewicht:	1 g				
Farbe:	Weiß				

Artikelnummer: 10083621 Letzte Änderung am: 09.01.2018

Länge: 148 mm
 Weite: 210 mm

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
Siebe:	vorhanden Ja	Siebweite:	3,0 mm
Filter:	Nein		
Metalldetektor:	Ja		Tray
Eisen:		Ø Prüfkörper:	1,5 mm
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	2,03 mm
Edelstahl:		Ø Prüfkörper:	2,5 mm
Röntgenstrahlung:	Nein		

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatenummerierung		
Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Kode (EU)	19059060	
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.