

## PRODUKTSPEZIFIKATION

**CSM Bakery Solutions**  
www.csmbakerysolutions.com



<b>Letzte Änderung am:</b>	14.03.2017
<b>EAN Code:</b>	4017040022899 4017040022899

**MILKA® MUFFIN gefüllt DE / FR / NL / PL**


### MATERIALNUMMERN

<b>Artikelnummer</b>	
CSM Artikelnummer	<b>10225264</b>
<b>Betrieb</b>	
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040022899
CSM FRANCE SAS	2289
CSM BENELUX BV	02289

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

**Bezeichnung des Lebensmittels:** Muffin mit Milch-Kakao Füllung und Milka® - Alpenmilch Schokolade (Glaser und Drops), tiefgefroren

### PRODUKTBESCHREIBUNG



gefroren, Muffins

Muffin mit einer Milch-Kakao Füllung, Milka® Alpenmilch Schokoladenstückchen in der Masse, mit Milka® Alpenmilch glasiert und mit Milka® Alpenmilch Schokoladen Drops dekoriert. Kondenswasserbildung beim Auftauen auf der Oberfläche möglich.

### ALLGEMEINE INFORMATION

--

### ANWENDUNGSHINWEIS

<b>Arbeitsanweisungen</b>	
<b>Auftauen:</b>	<b>Zeit:</b> 150 min
<b>Bemerkungen:</b>	Die Muffins bei Raumtemperatur auftauen.

### PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
<b>Gewicht gebacken:</b>	110 g	110 - 115 g		
<b>Gewicht Teig:</b>	106 g			
<b>Gewicht Füllung:</b>	7 g			
<b>Gewicht Dekoration:</b>	8 g			
<b>Höhe:</b>	70 mm	65 - 75 mm		

### SENSORISCHE INFORMATION

<b>Geschmack:</b>	Typisch, Schokolade, Süß	<b>Geruch:</b>	Typisch, Schokolade
<b>Aussehen</b>	Typisch	<b>Farbe:</b>	Goldbraun, Braun
<b>Struktur:</b>	Typisch		

### ZUTATEN

**Weizenmehl;** Rapsöl; Zucker; Wasser; **Milch-Kakao Füllung** (6,4%) (Zucker; Pflanzliche Öle: Sonnenblume, Raps, (in veränderlichen Gewichtsanteilen); **Magermilchpulver;** **Butterfett;** Kakaomasse; Fettarmes Kakaopulver; Emulgator: **Sojalecithine (E 322)**); Milka® Schokoladenglasur (5,5%) (Zucker; Kakaobutter; **Magermilchpulver;** Kakaomasse; **Molkenerzeugnis;** **Milchfett;** **Haselnussmark;** Emulgator: **Sojalecithine (E 322)**, Polyglycerin-Polyricinoleat (E 476); Aroma); Milka® Schokoladentropfen, backstabil (5,1%) (Zucker; **Vollmilchpulver;** Kakaomasse; Kakaobutter; **Molkenerzeugnis;** Emulgator: **Sojalecithine (E 322)**; Aroma); **Weizenstärke;** Milka® Schokoladentropfen (1,8%) (Zucker; Kakaobutter; **Magermilchpulver;** Kakaomasse; **Molkenerzeugnis;** **Milchfett;** **Haselnussmark;** Emulgator: **Sojalecithine (E 322)**; Aroma); Backtriebmittel: Diphosphate (E 450), Natriumcarbonate (E 500); Modifizierte Maisstärke; **Milcheiweiß;** Reisquellmehl; **Süßmolkenpulver;** **Volleipulver aus Freilandhaltung;** Säureregulator: Calciumphosphate (E 341); Emulgator: Natriumstearoyl-2-lactylat (E 481); natürliches Vanillearoma; Speisesalz.

**Artikelnummer:** 10225264 **Letzte Änderung am:** 14.03.2017

**NÄHRWERTANGABEN**

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.841 kJ	(441 kcal)
Fett:	25,2 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	4,9 g	
Kohlenhydrate:	47,6 g	
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	26,9 g	
Eiweiß:	5,2 g	
Salz (Na x 2,5):	0,6500 g	

**ALLERGENEINFORMATIONEN**

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
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	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	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 <sub>2</sub> , angegeben werden.			
<b>Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen</b>			
Kann Spuren enthalten von: -			
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 Allergenen" 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.

**NACHHALTIGKEIT**

<b>Typ:</b>	Palmöl	<b>Wert:</b>	100 %	<b>Supply chain model:</b>	Mass balance
Supply Chain Modell: Mass Balance. Erhöht die Produktion von zertifiziertem nachhaltigem Palmöl. <a href="http://www.rspo.info">www.rspo.info</a> .					

**DIÄTETISCHE ANGABEN**

<b>Kosher:</b>	Ja - nicht zertifiziert
<b>Halal:</b>	Ja - nicht zertifiziert
<b>Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):</b>	Ja

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
<b>Gesamtkeimzahl:</b>	/ g	5 000				§64 LFGB L 01.00-5, ISO 4833
<b>Enterobakterien:</b>	/ g	10				§64 LFGB L 05.00-5, ISO 21528-2
<b>Schimmelpilze:</b>	/ g	100				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
<b>Hefen:</b>	/ g	100				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
<b>Bacillus cereus:</b>	/ g	100				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB), ISO 7932
<b>Staphylococcus aureus:</b>	/ g	10				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm, §64 LFGB L 00.00-55, ISO 6888-1
<b>Listeria monocytogenes:</b>	/ g	Nicht nachweisbar				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02, ISO 11290-1
<b>Salmonellen:</b>	/25 g	Nicht nachweisbar				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS, ISO 6579:2002

<b>Artikelnummer:</b> 10225264	<b>Letzte Änderung am:</b> 14.03.2017
--------------------------------	---------------------------------------

### HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

<b>Lagerbedingungen</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit nach</b>	365 Tage
<b>Produktion:</b>	
<b>Lagertemperatur:</b>	-18 °C
<b>Lagerhinweis:</b>	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

### VERPACKUNGSINFORMATION

<b>Verkaufseinheit</b>					
<b>Nettogewicht:</b>	3,96 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	4,72 kg	<b>Stückzahl:</b>	36 ST
<b>Primärverpackung:</b>					
<b>Beschreibung:</b>	Gebäckkapseln	<b>Material:</b>	Pergamentersatzpapier		
<b>Beschreibung:</b>	Schrumpffolie	<b>Material:</b>	PE		
<b>Beschreibung:</b>	Tray	<b>Material:</b>	Wellpappe		
<b>Sekundärverpackung</b>					
<b>Beschreibung:</b>	Kiste / Karton	<b>Material:</b>	Wellpappe		
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	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.