

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Letzte Änderung am: 31.08.2017
EAN Code: 7640108383877

Croissant chocolat au lait

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10230125**

Betrieb Artikelnummer

MARGO - CSM SCHWEIZ AG 9050

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Buttergipfelteigling, gefüllt mit Milkschokolade, gegart und tiefgekühlt.

PRODUKTBESCHREIBUNG



gefrorenes Bäckereiprodukt, vorgegart, ungebacken

Mit Milkschokolade gefüllter Buttergipfelteigling, unbestreut

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Liechtenstein

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

Teiglinge ohne separaten Auftau- und Gärprozess im vorgeheizten Backofen bei ca. 200°C mit Dampf einschiessen. Bei halber Backzeit den Zug öffnen und rösch ausbacken. Backzeit: 19 - 21 Min.

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	80 g			Ausbackgewicht: ca.73
Länge:				
Weite:				
Volumen:				

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Typisch	Geruch:	Typisch
Aussehen	Typisch	Farbe:	Beige
Struktur:	Teig		

ZUTATEN

Weizenmehl; Milkschokolade(24%) (Zucker; Kakaobutter; **Vollmilchpulver**; Kakaokerne; **Magermilchpulver**; Emulgator: Sonnenblumenlecithine; Vanille); Wasser; **Butter**(16%); Hefe; Zucker; Jodiertes Speisesalz; **Weizenkleber**; **Volleipulver**; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Säureregulator: Calciumphosphate; Enzyme; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

Artikelnummer: 10230125	Letzte Änderung am: 31.08.2017
-------------------------	--------------------------------

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	1.653 kJ (395 kcal)
Fett:	23,2 g
davon gesättigte Fettsäuren:	14,0 g
Kohlenhydrate:	40,3 g
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	15,5 g
Eiweiß:	6,0 g
Salz (Na x 2,5):	0,8000 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	Ja	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	Ja	Ja	Ja
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	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 SO ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse.			
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 Zutaten aus gentechnisch veränderten Organismen, die nach LGV Abschnitt 6 und VGVL in der jeweils gültigen Fassung bewilligungspflichtig oder gemäss VO (EG) 1829/2003, VO (EG) 1830/2003 und VGVL in der jeweils gültigen Fassung kennzeichnungspflichtig sind.

DIÄTETISCHE ANGABEN

Kosher:	Nein
Halal:	Nein
Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
E. coli:	/ g	100				
Staphylococcus aureus:	/ g	100				
Salmonellen:	/25 g	Nicht nachweisbar				
Listeria monocytogenes:	/25 g	100				

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Lagertemperatur:	-22 - -18 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten., Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, Vermeiden Sie große Temperaturschwankungen

Artikelnummer: 10230125	Letzte Änderung am: 31.08.2017
--------------------------------	---------------------------------------

VERPACKUNGSMITTEL INFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	4,8 kg	Stückzahl:	60 ST
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Beutel	Material:	Kunststoff
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Kiste / Karton	Material:	Unbeschichteter Karton

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.