

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Letzte Änderung am:	20.09.2017
EAN Code:	4017040021762 4017040021762 4017040021762 4017040021762 4017040021762

Oreo Donut SP

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10221044**

Betrieb Artikelnummer

CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040021762
CSM FRANCE SAS	2176
CSM BENELUX BV	02176
CSM AUSTRIA GMBH	4017040021762
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	2176
CSM POLSKA SP. Z O.O.	501098

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Donut mit Kakao, mit Cremefüllung mit Vanillegeschmack (16%) weißer Fettglasur (9,5%) und Oreo® Kakaokeksstückchen (8%), tiefgefroren

PRODUKTBESCHREIBUNG



Bäckereierzeugnis, Tiefgefroren

Ringförmiger Donut aus Hefeteig mit Kakao und leicht abgerundeter Oberfläche, gefüllt mit Cremefüllung mit Vanillegeschmack, glasiert mit weißer Fettglasur und bestreut mit Oreo® Kakaokeksstückchen.

Leichter Gitterabdruck auf der Fettglasur möglich.

Unterseite des Gebäckes ist flach.

Kondenswasserbildung beim Auftauen auf der Oberfläche möglich.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Deutschland

ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung

Haltbarkeit bei max. 25 °C in geschlossener Folie max. 3 Tage.

Das MHD "aufgetaut" muss auf der Folie eingetragen werden.

Festlegung des MHD's siehe Beilagezettel Verkaufseinheit.

Anwendung

Auftauzeit mindestens 90 Min. in Abhängigkeit von der Raumtemperatur.

Arbeitsanweisungen

Auftauen: Zeit: > 90 min

Artikelnummer:	10221044	Letzte Änderung am:	20.09.2017
----------------	----------	---------------------	------------

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	73 g	71,9 - 77 g	Mittelwert aus einem Tray (12 Stück), interne Methode	
Höhe:	34 mm	32 - 36 mm	Mittelwert aus 6 Stück, interne Methode	
Durchmesser:	540 mm	520 - 560 mm	6 Stück, interne Methode	

SENSORISCHE INFORMATION

Gebäck, aufgetaut			
Geschmack:	Typischer Fritiergeschmack, Nach Kakao, Leicht süß	Geruch:	Typischer Frittiergeruch, Leicht nach Kakao
		Farbe:	Dunkelbraun
Krumme, aufgetaut			
Struktur:	Kurz, locker, Weich		
Füllung, aufgetaut			
Geschmack:	Süß, stark, Vanille	Geruch:	leicht nach Vanille
Struktur:	cremig	Farbe:	Weiß
Glasur, aufgetaut			
Geschmack:	Süß, leicht nach Vanille	Geruch:	leicht nach Vanille
Aussehen	sichtbarer Gitterabdruck	Farbe:	Weiß
Dekoration			
Geschmack:	Süß, Nach Kakao	Geruch:	leicht nach Vanille
		Farbe:	Dunkelbraun

ZUTATEN

Weizenmehl; Pflanzliche Fette: Palm, Kokos, (in veränderlichen Gewichtsanteilen); Zucker; Oreo® Kakaokeksstückchen (**Weizenmehl**; Zucker; Pflanzliche Öle: Palm, Palmkern; fettarmes Kakaopulver; Glukose-Fruktose-Sirup; **Weizenstärke**; Backtriebmittel: Kaliumcarbonate (E 501), Ammoniumcarbonate (E 503), Natriumcarbonate (E 500); Speisesalz; Emulgator: **Sojalecithine (E 322)**, Sonnenblumenlecithine (E 322); Aroma (Vanillin); Wasser; Pflanzliche Öle: Palm, Raps; **Milchzucker**; fettarmes Kakaopulver (1,4%); Hefe; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E 471), Lecithine (E 322), Natriumstearoyl-2-lactylat (E 481); **Vollmilchpulver**; **Roggenmehl**; Traubenzucker; Glukosesirup; Speisesalz; Backtriebmittel: Diphosphate (E 450), Natriumcarbonate (E 500); Farbstoff: Titandioxid (E 171); Aroma (**enthält Milch**); Verdickungsmittel: Xanthan (E 415).

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	2.042 kJ	(489 kcal)
Fett:	29,6 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	15,9 g	
Kohlenhydrate:	49,7 g	
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	22,3 g	
Eiweiß:	4,9 g	
Salz (Na x 2,5):	0,505 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	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	1 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, Schalenfrüchte.			

Artikelnummer: 10221044 Letzte Änderung am: 20.09.2017

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: 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
Geegnet 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: 364 Tage
 Produktion:
 Lagertemperatur: -18 °C
 Lagerhinweis: Tiefgefroren, Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	3,504 kg	Bruttogewicht:	4,090 kg
		Stückzahl:	48 ST
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Folie	Material:	OPP
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier
Beschreibung:	Box	Material:	Faltschachtelkarton

Artikelnummer: 10221044	Letzte Änderung am: 20.09.2017
--------------------------------	---------------------------------------

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.