

## 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

#### 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
<b>Gewicht</b>	100 g	98 - 108 g		
<b>Höhe:</b>	40 mm	37 - 43 mm	Messen	
<b>Länge:</b>	120 mm	110 - 130 mm	Messen	Abmessungen nach dem Frosten

#### SENSORISCHE INFORMATION

<b>Geschmack:</b> Typisch, Körner, Leicht süß	<b>Geruch:</b> Typisch, Körner, nach Hefe
<b>Aussehen</b> Typisch, Weich, Runde	<b>Farbe:</b> Braun
<b>Struktur:</b> Weich	
<b>Oberflächenfarbe</b> 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.

Artikelnummer: 10231710 Letzte Änderung am: 11.06.2018

## NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
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	
Eiweiß:	11,3 g	
Salz (Na x 2,5):	1,0750 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
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 SO <sub>2</sub> , angegeben werden.			
<b>Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen</b>			
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  
 Halal: Nein  
 Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto): Ja

Artikelnummer: 10231710	Letzte Änderung am: 11.06.2018
-------------------------	--------------------------------

## 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

## 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.

## VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	2,40 kg	Bruttogewicht:	2,764 kg
Bemerkungen:	4 x 6 = 24	Stückzahl:	24 ST
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Beutel	Material:	OPP
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Kiste / Karton	Material:	Beschichteter Karton
Beschreibung:	Etikett	Material:	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.