

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Letzte Änderung am: 26.06.2018

B&B 6 Original Grains Hot Dog Bun

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10231711**

Betrieb

Artikelnummer

CSM DEUTSCHLAND GMBH 4017040023629

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Weiches Brötchen für Hot Dogs, bestreut mit grobkörnigen Roggen-Vollkorn, fertig gebacken, vorgeschnitten, tiefgefroren

PRODUKTBESCHREIBUNG



Backwaren, Tiefgefroren

Weiches Brötchen für Hot Dogs, bestreut mit grobkörnigen Roggen-Vollkorn, fertig gebacken, vorgeschnitten, tiefgefroren.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Deutschland

ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung

Die Hotdog Buns bei Raumtemperatur im Beutel ca. 2-3 Stunden auftauen lassen, bis die Feuchtigkeit absorbiert wurde. Direkt belegen oder nach Wunsch vor dem Belegen anwärmen.

Arbeitsanweisungen

Auftauen: **Zeit:** 120 - 180 min **Temperatur:** 15 - 22 °C

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	75 g	72 - 83 g		
Höhe:	35 mm	30 - 40 mm	Messen	
Länge:	180 mm	170 - 190 mm	Messen	
Weite:	55 mm	50 - 60 mm	Messen	Abmessungen nach dem Frosten

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: Typisch, Körner, Leicht süß	Geruch: Typisch, Körner, nach Hefe
Aussehen Typisch, Weich	Farbe: Braun
Struktur: Weich	
Oberflächenfarbe Dunkelbraun	

ZUTATEN

WEIZENMEHL; Wasser; Sonnenblumenkerne; Zucker; URGETREIDEMEHL (11%) (DINKELMEHL; WALDSTAUDENROGGENMEHL; EINKORN; EMMER; FISSER IMPERIAL GERSTE; KHORASAN WEIZEN; BAULÄNDER SPELZ DINKEL); Hefe; ROGGENVOLLKORNSCHROT; Rapsöl; SAUERTEIG (DINKELVOLLKORNSAUERTEIG, GETROCKNET; EMMERVOLLKORNSAUERTEIG, GETROCKNET); Speisesalz; WEIZENKLEBER; HAFERVOLLKORNQUELLMEHL; Verdickungsmittel: Guarkernmehl (E 412); HAFERMEHL; GERSTENMALZ; GERSTE; GERÖSTETES MALZMEHL (GERSTE; WEIZEN); WEIZENKEIMMEHL; SESAMÖL, GERÖSTET; Traubenzucker; Gewürze; Maltodextrin; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure (E 300); ROGGENMEHL.

Artikelnummer: 10231711

Letzte Änderung am: 26.06.2018

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.334 kJ	(317 kcal)
Fett:	8,1 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,9 g	
Kohlenhydrate:	48,1 g	
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	7,3 g	
Eiweiß:	10,4 g	
Salz (Na x 2,5):	1,0750 g	

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
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 ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
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: 10231711	Letzte Änderung am: 26.06.2018
-------------------------	--------------------------------

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., Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten.
Bemerkungen:	Bei -18 °C mindestens haltbar bis: siehe Etikett

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	2,70 kg	Bruttogewicht:	3,110 kg
Bemerkungen:	3 x 12 = 36	Stückzahl:	36 ST
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Beutel	Material:	LDPE
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.