

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Letzte Änderung am: 09.04.2019
EAN Code: 7640108383969

Croissant Noblesse Laugen**MATERIALNUMMERN****Artikelnummer**

CSM Artikelnummer **10238177**

Betrieb**Artikelnummer**

MARGO - CSM SCHWEIZ AG

8352

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Buttegipfelteigling mit 23% Butter und 3% Laugenüberzug, vorgegärt, tiefgefroren

PRODUKTBESCHREIBUNG

gefrorenes Bäckereiprodukt, vorgegart, ungebacken, Teigling

ALLGEMEINE INFORMATION**Ursprungsland:**

Liechtenstein

ANWENDUNGSHINWEIS**Anwendung**

Teiglinge ohne separaten Auftau- und Gärprozess im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 - 200°C mit Dampf einschiessen. Bei halber Backzeit den Zug öffnen und rösch ausbacken. Backzeit: 18-20 Min.

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	60 g			Ausbackgewicht: ca. 51g
Länge:				
Weite:				
Volumen:				

SENSORISCHE INFORMATION**Geschmack:**

Butter, Typisch, Ohne Fremdgeschmack

Geruch:

Typisch, Butteraroma

Aussehen

cremig

Plastizität:

Aufgetaut

Struktur:

homogen

ZUTATEN

WEIZENMEHL; BUTTER(23%); Wasser; Zucker; Hefe; Jodiertes Speisesalz; VOLLEI; MAGERMILCHPULVER; SÜßMOLKENPULVER; GERSTENMALZ; Traubenzucker; WEIZENKLEBER; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Säureregulator: Calciumphosphate; Enzyme; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Überzug(3%): Natriumhydroxid.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.460 kJ	(349 kcal)
Fett:	19,6 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	11,9 g	
Kohlenhydrate:	36,9 g	
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	5,1 g	
Eiweiß:	6,2 g	
Salz (Na x 2,5):	1,0000 g	

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	
Weizen	Ja	Ja	
Roggen	Nein	Ja	
Gerste	Ja	Ja	
Hafer	Nein	Ja	
Dinkel	Nein	Ja	
Kamut	Nein	Ja	
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja	
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	
Mandeln	Nein	Ja	
Haselnuss	Nein	Ja	
Walnüsse	Nein	Ja	
Kaschunüsse	Nein	Nein	
Pecannüsse	Nein	Nein	
Paranüsse	Nein	Nein	
Pistazien	Nein	Nein	
Macadamia-/Queenslandnuss	Nein	Nein	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	PPM *	Nein	
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	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: Walnüsse, Haselnüsse, Sesam, Mandeln.			
Entsprechend unserer Risikobewertung sind die unter dem Hinweis " Kann Spuren enthalten von." zusammengefassten Allergene, die einzigen relevanten Allergene für das Risiko einer Kreuzkontamination.			

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

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto): Ja
 Geeignet für Veganer: Nein

Basierend auf der Zutatenliste geeignet für vegetarisch/vegan. Nicht berücksichtigt werden mögliche Kreuzkontaminationen während der Produktion.

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
E. coli:	/g	1 000				
Bacillus cereus:	/g	1 000				
Staphylococcus aureus:	/g	1 000				
Listeria monocytogenes:	/g	100				
Salmonellen:	/25 g	Nicht nachweisbar				

Artikelnummer: 10238177	Letzte Änderung am: 09.04.2019
--------------------------------	---------------------------------------

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen

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

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit

Nettogewicht: 9 kg	Bruttogewicht: 9,6 kg	Stückzahl: 150 ST
---------------------------	------------------------------	--------------------------

Primärverpackung:

Beschreibung: Sack	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.