

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Letzte Änderung am:	13.09.2018
EAN Code:	4017040022936
	4017040022936
	4017040022936
	4017040022936

Milka® Donut gefüllt

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10225319**

Betrieb Artikelnummer

CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040022936
CSM FRANCE SAS	2293
CSM MAGYARORSZÁG KFT.	7141164
CSM ITALIA S.R.L.	22936
CSM BENELUX BV	02293
CSM AUSTRIA GMBH	4017040022936
CSM POLSKA SP. Z O.O.	501076

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Donut mit Milch-Kakao Füllung (12%) und Milka® - Alpenmilchschokolade (18%), tiefgefroren

PRODUKTBESCHREIBUNG



Backwaren, Gesiedetes Feinbackprodukt, Tiefgefroren

Ringförmiger Donut aus Hefeteig mit glatter, leicht abgerundeter Oberfläche. Mit Milch-Kakao Füllung, mit Milka® - Alpenmilchschokoladen Drops bestreut. Unterseite des Gebäcks ist etwas abgeflacht. Kondenswasserbildung beim Auftauen möglich.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Deutschland

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

Auftauzeit mindestens 90 Min. in Abhängigkeit von der Raumtemperatur.

Arbeitsanweisungen

Auftauen: Zeit: > 90 min

Artikelnummer:	10225319	Letzte Änderung am:	13.09.2018
-----------------------	----------	----------------------------	------------

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	65 g	61 - 69 g	interne Methode, Mittelwert aus einem Tray (12 Stück)	
Höhe:	34,5 mm	32,2 - 36,8 mm	interne Methode, Mittelwert aus 6 Stück	
Durchmesser:	540 mm	520 - 560 mm	interne Methode, 6 Stück	

SENSORISCHE INFORMATION

Gebäck, aufgetaut			
Geschmack:	Leicht süß, Abgerundete Vanillenote	Geruch:	Abgerundete Vanillenote, Typischer Frittiergeruch
Aussehen	Etwas ungleichmäßige Ringform	Farbe:	Goldbraun in leicht variierenden Nuancen
Krume, aufgetaut			
Struktur:	Weich, Locker, Kurz		
Füllung, aufgetaut			
Geschmack:	Nach, Milch, Nach Kakao, Leicht süß	Geruch:	Nach, Milch, Nach Kakao
		Farbe:	Mittelbraun
Glasur, aufgetaut			
Geschmack:	Nach Milchsokolade	Geruch:	Nach Milchsokolade
		Farbe:	Mittelbraun, Nach Milchsokolade
Dekoration			
Geschmack:	Nach Milchsokolade	Geruch:	Nach Milchsokolade
Aussehen	Tropfen	Farbe:	Mittelbraun, Nach Milchsokolade

ZUTATEN

WEIZENMEHL; Milka® - Alpenmilchsokolade (Zucker, Kakaobutter, MAGERMILCHPULVER, Kakaomasse, SÜßMOLKENPULVER, BUTTERREINFETT, HASELNUSSMARK, Emulgator: SOJALECITHINE, Polyglycerin-Polyricinoleat; Aroma. Kakao: 30% mindestens); Palmfett; Zucker; Wasser; Pflanzliche Öle: Raps, Sonnenblumen, (in veränderlichen Gewichtsanteilen); MAGERMILCHPULVER; Hefe; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine, Natriumstearoyl-2-lactylat, SOJALECITHINE; ROGGENMEHL; Traubenzucker; BUTTERFETT; Kakaomasse; Glukosesirup; Speisesalz; Fettarmes Kakaopulver; Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Diphosphate; Verdickungsmittel: Xanthan; Aroma.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	1.928 kJ (461 kcal)
Fett:	25,8 g
davon gesättigte Fettsäuren:	11,2 g
Kohlenhydrate:	49,8 g
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	23,5 g
Eiweiß:	6,5 g
Salz (Na x 2,5):	0,688 g

Artikelnummer: 10225319	Letzte Änderung am: 13.09.2018
-------------------------	--------------------------------

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	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Nein	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Kamut	Nein	Nein	Nein
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	Ja	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Ja	Ja
Haselnuss	Ja	Ja	Ja
Walnüsse	Nein	Nein	Nein
Kaschunüsse	Nein	Nein	Nein
Pecannüsse	Nein	Nein	Ja
Paranüsse	Nein	Nein	Nein
Pistazien	Nein	Nein	Nein
Macadamia-/Queenslandnuss	Nein	Nein	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	0 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, Anderen Schalenfrüchten.			

GVO INFORMATION

Das Produkt enthält keine nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.
--

NACHHALTIGKEIT

Typ: Palmöl	Wert: 98,6 %	Supply chain model: Segregation
Supply Chain Modell: Segregation. Enthält zertifiziertes nachhaltiges Palmöl. www.rspo.org . RSPO Member ID: 4-0764-16-000-00; RSPO SCCS Certificate code: CU-RSPO SCC-831156		

DIÄTETISCHE ANGABEN

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja
Geeignet für Veganer:	Nein
<i>Basierend auf der Zutatenliste geeignet für vegetarisch/vegan. Nicht berücksichtigt werden mögliche Kreuzkontaminationen während der Produktion.</i>	

Artikelnummer:	10225319	Letzte Änderung am:	13.09.2018
----------------	----------	---------------------	------------

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	10 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
Enterobakterien:	/ g	100				DIN EN ISO 21528-1/2:2017-09, DIN EN ISO 21528-1/2:2009-12, ASU §64 LFGB L05.00-5:1990-06
E. coli:	/ g	10				ISO 4831:2006-08, DIN EN ISO 16649-2:2009-12, AFNOR 3M-01/08-06/01:2009-8
Schimmelpilze:	/ g	1 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Hefen:	/ g	1 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Staphylococcus aureus:	/ g	100				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12
Listeria monocytogenes:	/ g	Nicht nachweisbar				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01
Salmonellen:	/25 g	Nicht nachweisbar				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	448 Tage
Lagertemperatur:	-18 °C
Lagerhinweis:	Tiefgefroren, Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	3,120 kg	Bruttogewicht:	3,678 kg
		Stückzahl:	48 ST
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Tray	Material:	Wellpappe
Beschreibung:	Folie	Material:	OPP
Beschreibung:	Kapsel	Material:	Papier
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier
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.