

## PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Bakery Solutions  
www.csmbakerysolutions.com



Letzte Änderung am: 09.04.2019  
EAN Code: 7640108383952

## Croissant Noblesse Butter

### MATERIALNUMMERN

#### Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10238176**

#### Betrieb Artikelnummer

MARGO - CSM SCHWEIZ AG 8351

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Buttegipfelteigling mit 24% Butter, 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 einschliessen. 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(24%); 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.

Artikelnummer: 10238176 Letzte Änderung am: 09.04.2019

## NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.509 kJ	(360 kcal)
Fett:	20,3 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	12,3 g	
Kohlenhydrate:	38,1 g	
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	5,2 g	
Eiweiß:	6,4 g	
Salz (Na x 2,5):	1,0000 g	

## ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
<b>Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Ja	Ja	
Weizen	Ja	Ja	
Roggen	Nein	Ja	
Gerste	Ja	Ja	
Hafer	Nein	Ja	
Dinkel	Nein	Ja	
Kamut	Nein	Ja	
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Ja	Ja	
<b>Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	
<b>Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)</b>	Ja	Ja	
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	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	
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	
<b>Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen &gt; 10 mg/kg oder &gt; 10 mg/l</b>	PPM *	Nein	
<b>Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	
<b>Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	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: 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
<i>Basierend auf der Zutatenliste geeignet für vegetarisch/vegan. Nicht berücksichtigt werden mögliche Kreuzkontaminationen während der Produktion.</i>	

## 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: 10238176 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.