

**PRODUCTINFORMATIEBLAD**

**CSM Bakery Solutions**  
www.csmbakerysolutions.com



Laatste verandering op:	02.07.2019
EAN-Code	4017040884176 8030141011858 4017040884176 4017040884176 4017040884176

**B&B Black Donut SG****ARTIKELNUMMERS****Artikelnummer**

CSM artikelnummer **10083621**

**Bedrijfsnaam****Productcode**

CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040884176
CSM ITALIA S.R.L.	1625
CSM BENELUX BV	26810
CSM AUSTRIA GMBH	4017040884176
CSM GLOBAL	10083621
CSM FRANCE SAS	88417
RU	88417K

**BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL**

**Benaming van het levensmiddel:** Donuts van gistdeeg met dik glazuur met cacao (13%), diepgevroren

**PRODUCTOMSCHRIJVING**

Bakkerswaren, Diepgevroren

Donuts van gistdeeg in ringvorm met licht afgerond glad oppervlak, bedekt met cacao met dik glazuur.  
De onderkant van de donuts is vlak.  
Mogelijkheid tot vorming van watercondens tijdens het ontdooien.

**ALGEMENE INFORMATIE**

**Land van herkomst:** Duitsland

**GEBRUIKSINSTRUCTIES****Toepassing**

Minstens 60 min ontdooien, afhankelijk van de kamertemperatuur.

**Werkinstructies**

**Ontdooien:** Tijd: > 60 min

<b>Artikelnummer:</b> 10083621	<b>Laatste verandering op:</b> 02.07.2019
--------------------------------	---

## PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
<b>Gewicht</b>	52 g	51,2 - 54 g	Interne methode, Gemiddeld gewicht van 12 stuks	
<b>Hoogte</b>	35 mm	33 - 37 mm	Interne methode, Gemiddelde van 6 stuks	
<b>Diameter</b>	557,5 mm	535 - 580 mm	Interne methode, 6 stuks	

## SENSORISCHE INFORMATIE

Deeg, ontdooid			
<b>Smaak</b>	Licht zoet, Vanilleachtig	<b>Geur:</b>	Vanilleachtig, Typische frituurgeur
<b>Uiterlijk:</b>	Licht onregelmatige ringvorm	<b>Kleur:</b>	Goudbruin met licht variërende nuances
Kruimel, ontdooid			
<b>Structuur:</b>	Zacht, Sponsachtig, kort		
Glazuur, ontdooid			
<b>Smaak</b>	Zoals cacao	<b>Geur:</b>	Zoals cacao
		<b>Kleur:</b>	Donkerbruin

## INGREDIËNTEDECLARATIE

TARWEBLOEM; Plantaardige vetten: Palm, Kokos; Water; Suiker; Gist; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen, Natriumstearoyl-2-lactylaate, Polyglycerol-polyricinoleaat; Cacao massa; Raapzaadolie; ROGGELOEM; Magere cacaopoeder; Dextrose; Glucosestroop; Zout; Rijsmiddel: Natriumcarbonaat, Difosfaten; MAGERE MELKPOEDER; Verdikkingsmiddel: Xanthaangom; Aroma; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur.

## NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
<b>Energie:</b>	1.914 kJ (459 kcal)
<b>Vetten:</b>	28,5 g
<b>waarvan verzadigde vetzuren:</b>	15,5 g
<b>Koolhydraten:</b>	43,6 g
<b>waarvan suikers (mono- en disachariden):</b>	11,0 g
<b>Eiwitten:</b>	5,7 g
<b>Zout (Na x 2,5):</b>	0,7006 g

Artikelnummer: 10083621      Laatste verandering op: 02.07.2019

## ALLERGENENINFORMATIE

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
<b>Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Granen die gluten bevatten en afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Tarwe	Ja	Ja	Ja
Rogge	Ja	Ja	Ja
Gerst	Neen	Neen	Ja
Haver	Neen	Neen	Ja
Spelt	Neen	Neen	Neen
Kamut	Neen	Neen	Neen
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Ja	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Amandel	Neen	Ja	Ja
Hazelnoten	Neen	Ja	Ja
Walnoten	Neen	Neen	Neen
Cashewnoten	Neen	Neen	Neen
Pecannoten	Neen	Neen	Ja
Paranoten	Neen	Neen	Neen
Pistachenoten	Neen	Neen	Neen
Macademianoten	Neen	Neen	Ja
Selderij en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	0 PPM *	Neen	Neen
Lupine en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Weekdieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
* Volgens de Verordening (EU) nr. 1169/2011, hoeven zwavel dioxide en sulfieten alleen gedeclareerd te worden indien de concentratie meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO2 bedraagt.			
<b>Mogelijke kruiscontaminatie</b>			
Kan sporen bevatten van: Ei, Soja, Noten.			

## GMO INFORMATIE

Dit product bevat geen ingrediënten die etikettering vereisen volgens de verordening (EU) nr. 1829/2003 en Verordening (EU) 1830/2003.

## DUURZAAMHEID

<b>Type:</b> Palmolie	<b>Waarde:</b> 99,25 %	<b>Supply chain model:</b> Segregation
Supply Chain Modell: Segregation. Bevat gecertificeerde duurzame palmolie. <a href="http://www.rspo.org">www.rspo.org</a> . RSPO Member ID: 4-0764-16-000-00; RSPO SCCS Certificate code: CU-RSPO SCC-831156		
<b>Type:</b> Palmpit	<b>Waarde:</b> 100 %	<b>Supply chain model:</b> Segregation
Supply Chain Modell: Segregation. Bevat gecertificeerde duurzame palmolie. <a href="http://www.rspo.org">www.rspo.org</a> . RSPO Member ID: 4-0764-16-000-00; RSPO SCCS Certificate code: CU-RSPO SCC-831156		

## DIET INFORMATIE

<b>Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs:</b>	Ja
<b>Geschikt voor veganisten:</b>	Neen
<i>De geschiktheid voor vegetarisme/veganisme is gebaseerd op ingrediënten, met eventuele kruiscontaminatie tijdens de productie is geen rekening gehouden.</i>	

Artikelnummer: 10083621	Laatste verandering op: 02.07.2019
-------------------------	------------------------------------

## MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	10 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
Enterobacteriaceae:	/ 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
Schimmels:	/ g	1 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Gisten:	/ 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	Niet aantoonbaar				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01
Salmonella:	/25 g	Niet aantoonbaar				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

## HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

<b>Bewaarcondities</b>	
Houdbaarheid na productie:	448 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.

## VERPAKKINGSINFORMATIE

<b>Distributieeenheid</b>			
Nettogewicht:	2,5 kg	Brutogewicht:	3,035 kg
		Aantal stuks:	48 ST
<b>Primaire verpakking</b>			
<b>Secundaire verpakking</b>			
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier

## WETTELIJKE INFORMATIE

Alle producten zijn conform de Europese en nationale voedselwetgeving.

## VERKLARING

Dit document komt voort uit een gevalideerd QA/ERP databeheerssysteem. De noodzakelijke validatiestappen in dit systeem garanderen dat de informatie dewelke hierbij gegeven wordt actueel is en voor zover door ons bekend correct is. Het document dient daarom niet ondertekend te worden. Door dit document te aanvaarden als specificatiedocument, verzekert de klant zichzelf ervan om te beschikken over de meest recente productinformatie. Alle andere manieren van communicatie m.b.t. specificaties kunnen niet gegarandeerd actueel zijn aangezien zij niet gedekt worden door een gevalideerd beheerssysteem.