

PRODUCTINFORMATIEBLAD

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Laatste verandering op:	20.03.2019
EAN-Code	4017040896049
	4017040896049
	4017040896049
	4017040896049
	4017040896049
	4017040896049

B&B Filly Donut Vanille SG

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
CSM artikelnummer	10083674
Bedrijfsnaam	Productcode
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040896049
CSM BENELUX BV	23271
CSM AUSTRIA GMBH	89604
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	89604
CSM MAGYARORSZÁG KFT.	7141018
CSM POLSKA SP. Z O.O.	501030
CSM AUSTRIA GMBH	4017040896049
CSM UNITED KINGDOM LTD	DVE
CSM GLOBAL	10083674
CSM FRANCE SAS	89604

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Gistdeeg donut met vanille-crèmevulling (26%) witte glazuur (9%) en gedecoreerd met cacaoglazuur (5%), diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING



Bakkerswaren, Diepgevroren

Gistdeeg donutmet glad en licht afgerond oppervlak, met vanille-crèmevulling, bedekt met witte glazuur en gedecoreerd met streepjes cacaoglazuur. De onderkant is vlak.
Mogelijkheid tot vorming van watercondens tijdens het ontdooien.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst: Duitsland

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Toepassing

Minstens 90 min ontdooien, afhankelijk van de kamertemperatuur.

Werkinstructies

Ontdooien: **Tijd:** > 90 min **Temperatuur:** 20 °C

Artikelnummer:	10083674	Laatste verandering op:	20.03.2019
-----------------------	----------	--------------------------------	------------

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	76 g	73 - 79 g	Gemiddeld gewicht van 12 stuks, Interne methode	
Hoogte	34,5 mm	32,2 - 36,8 mm	Gemiddelde van 6 stuks, Interne methode	
Diameter	540 mm	520 - 560 mm	6 stuks, Interne methode	

SENSORISCHE INFORMATIE

Deeg, ontdooid			
Smaak	Licht zoet, Vanilleachtig	Geur:	Vanilleachtig, Typische frituurgeur
Uiterlijk:	Licht onregelmatige ringvorm	Kleur:	Goudbruin met licht variërende nuances
Kruimel, ontdooid			
Structuur:	Zacht, Sponsachtig, kort		
Vulling, ontdooid			
Smaak	sterk, Vanilleachtig	Geur:	sterk, Vanille
		Kleur:	Donkergeel
Glazuur, ontdooid			
Smaak	Zoet, Licht vanille	Geur:	Licht vanille
		Kleur:	Wit, Dekkend, Mat
Decoratie			
Smaak	Zoals cacao	Geur:	Zoals cacao
		Kleur:	Lichtbruin

INGREDIËNTENDECLARATIE

TARWEBLOEM; Plantaardige vetten: Palm, Kokos; Water; Suiker; Plantaardige oliën: Palm, Raapzaad, Zonnebloem; ROOM; MAGERE MELKPOEDER; Gemodificeerd zetmeel; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen, Natriumstearoyl-2-lactylaar, Polyglycerol-polyricinoleaat; Gist; Dextrose; ROGGEBLOEM; Cacao massa; Magere cacao-poeder; Zout; VOLLE MELKPOEDER; WEIPOEDER (ZOET); Glucosestroop; EIGEEL; Aroma (BEVAT MELK); Rijsmiddel: Difosfaten; Natriumcarbonaat, Verdikkingsmiddel: Xanthaangom, Natriumalgi-naat, Carrageen; Kleuren: Titaandioxide; Stabilisator: Difosfaten, Calciumsulfaat; EIWIPOEDER; Wortelconcentraat; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Geëxtraheerd vanillestokje.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Energie:	1.754 kJ (420 kcal)
Vetten:	25,9 g
waarvan verzadigde vetzuren:	14,2 g
Koolhydraten:	41,6 g
waarvan suikers (mono- en disachariden):	17,9 g
Eiwitten:	4,5 g
Zout (Na x 2,5):	0,569 g

Artikelnummer: 10083674	Laatste verandering op: 20.03.2019
-------------------------	------------------------------------

ALLERGENENINFORMATIE

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)			
Granen die gluten bevatten en afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Tarwe	Ja	Ja	Ja
Rogge	Ja	Ja	Ja
Gerst	Neen	Ja	Ja
Haver	Neen	Neen	Ja
Spelt	Neen	Neen	Neen
Kamut	Neen	Neen	Neen
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Ja	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	1 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.			
Mogelijke kruiscontaminatie			
Kan sporen bevatten van: Soja, Noten.			

GMO INFORMATIE

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

BIOLOGISCHE INFORMATIE

Biologisch: Neen

DUURZAAMHEID

Type: Palmolie Waarde: 100 % Supply chain model: Segregation

Supply Chain Modell: Segregation. Bevat gecertificeerde duurzame palmolie. www.rspo.org.
RSPO Member ID: 4-0764-16-000-00; RSPO SCCS Certificate code: CU-RSPO SCC-831156

Type: Palmpit Waarde: 100 % Supply chain model: Segregation

Supply Chain Modell: Segregation. Bevat gecertificeerde duurzame palmolie. www.rspo.org.
RSPO Member ID: 4-0764-16-000-00; RSPO SCCS Certificate code: CU-RSPO SCC-831156

DIEET INFORMATIE

Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs: Ja
Geschikt voor veganisten: Neen

De geschiktheid voor vegetarisme/veganisme is gebaseerd op ingrediënten, met eventuele kruiscontaminatie tijdens de productie is geen rekening gehouden.

Artikelnummer: 10083674	Laatste verandering op: 20.03.2019
-------------------------	------------------------------------

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

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	364 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Diepgevroren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen.

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid					
Nettogewicht:	3,648 kg	Brutogewicht:	4,318 kg	Aantal stuks:	48 ST
Primaire verpakking					
Beschrijving:	Tray	Materiaal:	Golfkarton		
Beschrijving:	Folie	Materiaal:	OPP		
Secundaire verpakking					
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier		
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton		

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.
--