

**PRODUCTINFORMATIEBLAD**

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



Laatste verandering op:	02.07.2019
EAN-Code	4017040886576 8030141011872 4017040886576 4017040886576 4017040886576 4017040886576

**B&B Party Sprinkle Donut SG****ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
CSM artikelnummer	<b>10083710</b>
Bedrijfsnaam	Productcode
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040886576
CSM ITALIA S.R.L.	1657
CSM BENELUX BV	26811
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	88657
CSM MAGYARORSZÁG KFT.	7141012
CSM AUSTRIA GMBH	4017040886576
CSM POLSKA SP. Z O.O.	501050
CSM GLOBAL	10083710
CSM FRANCE SAS	88657

**BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL**

**Benaming van het levensmiddel:** Donut van gistdeeg versierd met wit glazuur (12,5%) en gekleurde hagelslag (5%), diepgevroren

**PRODUCTOMSCHRIJVING**

Bakkerswaren, Diepgevroren

Donuts van gistdeeg in ringvorm met licht afgerond glad oppervlak; bovenkant bedekt met wit glazuur en versierd met gekleurde hagelslag. De onderkant van de donuts is lichtjes afgevlakt. 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		
<b>Ontdooien:</b>	<b>Tijd:</b>	> 60 min

<b>Artikelnummer:</b>	10083710	<b>Laatste verandering op:</b>	02.07.2019
-----------------------	----------	--------------------------------	------------

## PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
<b>Gewicht</b>	55 g	54,2 - 57,2 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	<b>Geur:</b>	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>	Zoet	<b>Geur:</b>	Licht vanille
		<b>Kleur:</b>	Wit, Doorschemerende pastakleur, Mat
Decoratie			
		<b>Geur:</b>	Zoet
		<b>Kleur:</b>	Multikleur

## INGREDIËNDECLARATIE

TARWEBLOEM; Plantaardige vetten: Palm, Kokos; Suiker; Water; Gist; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen, Natriumstearoyl-2-lactylaate; Raapzaadolie; ROGGELOEM; Dextrose; Glucosestroop; Zout; Rijsmiddel: Natriumcarbonaat, Difosfaten; TARWEZETMEEL; Verdikkingsmiddel: Xanthaangom; Aroma (BEVAT MELK); Kleuren: Curcumine, Karmijn, Patentblauw V, Carotenen; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Rode bietensap.

## NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
<b>Energie:</b>	1.933 kJ (463 kcal)
<b>Vetten:</b>	27,6 g
<b>waarvan verzadigde vetzuren:</b>	15,0 g
<b>Koolhydraten:</b>	48,2 g
<b>waarvan suikers (mono- en disachariden):</b>	18,7 g
<b>Eiwitten:</b>	4,6 g
<b>Zout (Na x 2,5):</b>	0,586 g

Artikelnummer: 10083710      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.

## BIOLOGISCHE INFORMATIE

Biologisch: Neen

## DUURZAAMHEID

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

Supply Chain Modell: Segregation. Bevat gecertificeerde duurzame palmolie. [www.rspo.org](http://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](http://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: Neen  
Geschikt voor veganisten: Neen

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

Artikelnummer: 10083710	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:	Diepgevroren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen.

## VERPAKKINGSINFORMATIE

<b>Distributieeenheid</b>					
Nettogewicht:	2,64 kg	Brutogewicht:	3,175 kg	Aantal stuks:	48 ST
<b>Primaire verpakking</b>					
Beschrijving:	Tray	Materiaal:	Golfkarton		
Beschrijving:	Folie	Materiaal:	OPP		
<b>Secundaire verpakking</b>					
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier		
Beschrijving:	Tray	Materiaal:	Golfkarton		
Beschrijving:	Deksel	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.
--