

PRODUCTINFORMATIEBLAD		
CSM Bakery Solutions www.csmbakerysolutions.com		Laatste verandering op: 02.07.2019
		EAN-Code 4017040013446 4017040013446 4017040013446 4017040013446 4017040013446 4017040013446
Simpsons Donut		

ARTIKELNUMMERS	
Artikelnummer	
CSM artikelnummer	10186120
Bedrijfsnaam	Productcode
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040013446
CSM FRANCE SAS	32705
CSM GLOBAL	10186120
CSM MAGYARORSZÁG KFT.	7141104
CSM POLSKA SP. Z O.O.	501026
CSM ITALIA S.R.L.	13446
CSM AUSTRIA GMBH	4017040013446
CSM BENELUX BV	01344

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL	
Benaming van het levensmiddel:	Donuts van gistdeeg met roze glazuur (14%) en gekleurde hagelslag (7%), diepgevroren.

PRODUCTOMSCHRIJVING	
	
Bakkerswaren, Bevroren Een donut van gistdeeg met een rond vorm, een afgerond uitzicht, gedecoreerd met roze glazuur en gekleurde suiker. Onderkant is vlak. Water condens is mogelijk tijdens het ontdooien.	

ALGEMENE INFORMATIE	
Land van herkomst:	Duitsland

GEBRUIKSINSTRUCTIES	
Toepassing	
Minstens 60 min ontdooien, afhankelijk van de kamertemperatuur.	
Werkinstructies	
Ontdooien:	Tijd: > 60 min

Artikelnummer:	10186120	Laatste verandering op:	02.07.2019
----------------	----------	-------------------------	------------

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	57 g	56,2 - 59,3 g	Interne methode, Gemiddeld gewicht van 12 stuks	
Hoogte	35 mm	33 - 37 mm	Interne methode, Gemiddelde van 6 stuks	
Diameter	557,5 mm	535 - 580 mm	Interne methode, 6 stuks	

SENSORISCHE INFORMATIE

Deeg, ontdooid			
Smaak	Licht zoet	Geur:	Typische frituurgeur
Uiterlijk:	Licht onregelmatige ringvorm	Kleur:	Goudbruin met licht variërende nuances
Kruimel, ontdooid			
Structuur:	Zacht, Sponsachtig, kort		
Glazuur, ontdooid			
Smaak	Zoet, Zoals aardbeien	Geur:	Licht zoet, Zoals aardbeien
Uiterlijk:	Rasterimprint zichtbaar	Kleur:	Roze, Dekkend, Mat
Decoratie			
Smaak	Zoet	Kleur:	Multikleur

INGREDIËNTENDECLARATIE

TARWEBLOEM; Plantaardige vetten: Palm, Kokos; Suiker; Water; Gist; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen, Natriumstearoyl-2-lactylaet; Zetmeel (Mais, Aardappel); Raapzaadolie; ROGGEbloem; Dextrose; Glucosestroop; Zout; Rijsmiddel: Difosfaten, Natriumcarbonaat; Kleuren: Karmijn, Chlorofylen en chlorofylinen, Bietenrood, Paprika extract, Luteïne; Verdikkingsmiddel: Xanthaangom; Glansmiddel: Arabische gom, Schellak; Spirulinaextract; Natuurlijk aroma; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Natuurlijk vanillearoma.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product			
Energie:	1.943 kJ	(466 kcal)	
Vetten:	28,2 g		
waarvan verzadigde vetzuren:	15,9 g		
Koolhydraten:	47,8 g		
waarvan suikers (mono- en disachariden):	20,0 g		
Eiwitten:	4,4 g		
Zout (Na x 2,5):	0,560 g		

Artikelnummer:	10186120	Laatste verandering op:	02.07.2019
----------------	----------	-------------------------	------------

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	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)	Neen	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
Zwavedioxide 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 zwavedioxide en sulfieten alleen gedeclareerd te worden indien de concentratie meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO ₂ bedraagt.			
Mogelijke kruiscontaminatie			
Kan sporen bevatten van: Ei, Melk / Lactose, 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: 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:	10186120	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

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	448 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Diepgevroren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen.

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid								
Nettogewicht:		2,730 kg	Brutogewicht:		3,360 kg	Aantal stuks:		48 ST
Primaire verpakking								
Beschrijving:		Tray	Materiaal:		Golfkarton			
Beschrijving:		Folie	Materiaal:		OPP			
Beschrijving:		Beker	Materiaal:		Papier			
Secundaire verpakking								
Beschrijving:		Etiket	Materiaal:		Papier			
Beschrijving:		Etiket	Materiaal:		Papier			
Beschrijving:		Deksel	Materiaal:		Golfkarton			
Beschrijving:		Tray	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.
--