

PRODUCTINFORMATIEBLAD

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Laatste verandering op:	13.09.2018
EAN-Code	4017040022936
	4017040022936
	4017040022936
	4017040022936

Milka® Donut gevuld**ARTIKELNUMMERS****Artikelnummer**

CSM artikelnummer **10225319**

Bedrijfsnaam**Productcode**

CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040022936
CSM FRANCE SAS	2293
CSM MAGYARORSZÁG KFT.	7141164
CSM ITALIA S.R.L.	22936
CSM BENELUX BV	02293
CSM AUSTRIA GMBH	4017040022936
CSM POLSKA SP. Z O.O.	501076

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Donut met melk-cacao vulling (12%) en Milka®- Alpine melkchocolade (18%), diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING

Bakkerswaren, Gefrituurd bakkerswaar., Diepgevroren

Ringvormige donut met glad en licht afgerond oppervlak. Met melk-cacao vulling en een decoratie van Milka®- Alpine melkchocolade en Milka®- Alpine melkchocolade druppels.

De onderzijde van de donut is vlak.

Watercondens mogelijk door ontdooien.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst: Duitsland

GEBRUIKSIJNSTRUCTIES**Toepassing**

Minstens 90 min ontdooien, afhankelijk van de kamertemperatuur.

Werkinstructies

Ontdooien: **Tijd:** > 90 min

Artikelnummer: 10225319	Laatste verandering op: 13.09.2018
-------------------------	------------------------------------

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	65 g	61 - 69 g	Interne methode, Gemiddeld gewicht van 12 stuks	
Hoogte	34,5 mm	32,2 - 36,8 mm	Interne methode, Gemiddelde van 6 stuks	
Diameter	540 mm	520 - 560 mm	Interne methode, 6 stuks	

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	Zoals, Melk, Zoals cacao, Licht zoet	Geur:	Zoals, Melk, Zoals cacao
		Kleur:	Middenbruin
Glazuur, ontdooid			
Smaak	Zoals melkchocolade	Geur:	Zoals melkchocolade
		Kleur:	Middenbruin, Zoals melkchocolade
Decoratie			
Smaak	Zoals melkchocolade	Geur:	Zoals melkchocolade
Uiterlijk:	Druppels	Kleur:	Middenbruin, Zoals melkchocolade

INGREDIËNDECLARATIE

TARWEBLOEM; Milka® - Alpenmelkchocolade (Suiker, Cacaoboter, MAGERE MELKPOEDER, Cacao massa, WEIPOEDER (ZOET), GEKLAARDE BOTER, HAZELNOOTPASTA, Emulgator: SOJALECITHINE, Polyglycerol-polyricinoleaat; Aroma. Cacao: minstens 30%); Palmvet; Suiker; Water; Plantaardige oliën: Raapzaad, Zonnebloem, (in wisselende verhoudingen); MAGERE MELKPOEDER; Gist; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen, Natriumstearoyl-2-lactylaate, SOJALECITHINE; ROGGELOEM; Dextrose; BOTEROLIE; Cacao massa; Glucosestroop; Zout; Magere cacao-poeder; Rijsmiddel: Natriumcarbonaat, Difosfaten; Verdikkingsmiddel: Xanthaangom; Aroma.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Energie:	1.928 kJ (461 kcal)
Vetten:	25,8 g
waarvan verzadigde vetzuren:	11,2 g
Koolhydraten:	49,8 g
waarvan suikers (mono- en disachariden):	23,5 g
Eiwitten:	6,5 g
Zout (Na x 2,5):	0,688 g

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	Neen	Ja	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Ja	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Amandel	Neen	Ja	Ja
Hazelnoten	Ja	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
Zwaveloxide 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 zwaveloxide 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: Ei, Andere noten.			

GMO INFORMATIE

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

DUURZAAMHEID

Type: Palmolie **Waarde:** 98,6 % **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: 10225319	Laatste verandering op: 13.09.2018
--------------------------------	---

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:	3,120 kg	Brutogewicht:	3,678 kg	Aantal stuks:	48 ST
Primaire verpakking					
Beschrijving:	Tray	Materiaal:	Golfkarton		
Beschrijving:	Folie	Materiaal:	OPP		
Beschrijving:	Beker	Materiaal:	Papier		
Secundaire verpakking					
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier		
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.
--