

## PRODUKTSPEZIFIKATION

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



Letzte Änderung am:	16.06.2016
Ersetzt Fassung vom:	07.06.2016
EAN Code:	4017040896049 4017040896049 4017040896049 4017040896049 4017040896049

## B&B Filly Vanilli Donut

### MATERIALNUMMERN

#### Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10083674**

#### Betrieb Artikelnummer

CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040896049
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

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

**Bezeichnung des Lebensmittels:** Donut aus Hefeteig gefüllt mit Vanillecreme (26%), glasiert mit weißer Fettglasur (9%) und dekoriert mit kakaohaltiger Fettglasur (5%), tiefgefroren

### PRODUKTBESCHREIBUNG



Backwaren, Tiefgefroren

Ringförmiger Donut aus Hefeteig mit glatter leicht abgerundeter Oberfläche, gefüllt mit Vanillecreme, Gebäckoberseite mit weißer Fettglasur glasiert und mit kakaohaltiger Fettglasur in Wellenform dekoriert; Unterseite des Gebäcks leicht flach

### ANWENDUNGSHINWEIS

#### Anwendung

Auftauzeit mindestens 90 Min. in Abhängigkeit von der Raumtemperatur.

#### Arbeitsanweisungen

**Auftauen:** Zeit: > 90 min Temperatur: 20 °C

Artikelnummer: 10083674

## PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
<b>Gewicht</b>	76 g	73 - 79 g	interne Methode	
<b>Höhe:</b>	34,5 mm	32,2 - 36,8 mm	interne Methode	
<b>Durchmesser:</b>	90 mm	84,6 - 95,4 mm	interne Methode	

## SENSORISCHE INFORMATION

<b>Gebäck, aufgetaut</b>			
<b>Geschmack:</b>	Leicht süß, Abgerundete Vanillenote	<b>Geruch:</b>	Abgerundete Vanillenote, Typischer Frittiergeruch
<b>Aussehen</b>	Etwas ungleichmäßige Ringform	<b>Farbe:</b>	Goldbraun in leicht variierenden Nuancen
<b>Krume, aufgetaut</b>			
<b>Struktur:</b>	weich, Locker, Kurz		
<b>Füllung, aufgetaut</b>			
<b>Geschmack:</b>	stark, nach Vanille	<b>Geruch:</b>	stark, Vanille
		<b>Farbe:</b>	Dunkelgelb
<b>Glasur, aufgetaut</b>			
<b>Geschmack:</b>	Süß, leicht nach Vanille	<b>Geruch:</b>	leicht nach Vanille
		<b>Farbe:</b>	Weiß, Deckend, matt
<b>Dekoration</b>			
<b>Geschmack:</b>	Nach Kakao	<b>Geruch:</b>	Nach Kakao
		<b>Farbe:</b>	Hellbraun

## ZUTATEN

**Weizenmehl**; Wasser; Pflanzliche Fette: Palm, Kokos; Zucker; Pflanzliche Öle: Palm, Raps, Sonnenblume; **Sahne**; **Magermilchpulver**; modifizierte Stärke: E 1414, E 1442; Hefe; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E 471), Lecithine (E 322), Natriumstearoyl-2-lactylat (E 481), Polyglycerin-Polyricinoleat (E 476); Traubenzucker; **Roggenmehl**; Kakaomasse; fettarmes Kakaopulver; **Vollmilchpulver**; **Süßmolkenpulver**; Glukosesirup; Speisesalz; **Eigelb**; Aroma (**enthält Milch**); Backtriebmittel: Natriumcarbonate (E 500), Diphosphate (E 450); Verdickungsmittel: Xanthan (E 415), Natriumalginat (E 401), Carrageen (E 407); Farbstoff: Titandioxid (E 171); Stabilisator: Diphosphate (E 450), Calciumsulfat (E 516); **Eiklarpulver**; Extrahierte Vanilleschote; Karottenextrakt; Paprikaextrakt.

## NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
<b>Energie:</b>	1.729 kJ	(416 kcal)
<b>Fett:</b>	25,8 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	14,3 g	
<b>Kohlenhydrate:</b>	41,0 g	
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	17,7 g	
<b>Eiweiß:</b>	4,4 g	
<b>Salz (Na x 2,5):</b>	0,442 g	

## ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
<b>Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen &gt; 10 mg/kg oder &gt; 10 mg/l</b>	1 PPM *	Nein	Nein
<b>Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein

\* Gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 müssen Schwefeldioxid und Sulphite nur in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO<sub>2</sub>, angegeben werden.

### Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

Kann Spuren enthalten von: Soja, Schalenfrüchte.

Artikelnummer: 10083674

## GVO INFORMATION

Das Produkt enthält keine nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.

## NACHHALTIGKEIT

Supply Chain Modell: Segregation. Enthält zertifiziertes nachhaltiges Palmöl. [www.rspo.info](http://www.rspo.info).  
RSPO Member ID: 4-0393-14-000-00 RSPO SCCS Certificate Code: CU-RSPO SCCS-831157

Typ:	Palmöl	Wert:	100 %	Supply chain model:	Segregation
------	--------	-------	-------	---------------------	-------------

Supply Chain Modell: Segregation. Enthält zertifiziertes nachhaltiges Palmöl. [www.rspo.info](http://www.rspo.info).  
RSPO Member ID: 4-0393-14-000-00 RSPO SCCS Certificate Code: CU-RSPO SCCS-831157

Typ:	Palmkern	Wert:	100 %	Supply chain model:	Segregation
------	----------	-------	-------	---------------------	-------------

## DIÄTETISCHE ANGABEN

Koscher:	Nein
Halal:	Nein
Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja

## MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	10 000				§64 LFGB L 01.00-5, ISO 4833
Enterobakterien:	/ g	100				§64 LFGB L 05.00-5, ISO 21528-2
E. coli:	/ g	10				ISO 16649, AFNOR 3M 01/8-06/01
Schimmelpilze:	/ g	1 000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Hefen:	/ g	1 000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-1, §64 LFGB L 00.00-55, AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Listeria monocytogenes:	/ g	Nicht nachweisbar				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02, ISO 11290-1
Salmonellen:	/25 g	Nicht nachweisbar				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS, ISO 6579:2002

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

### Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach	364 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	-18 °C
Lagerhinweis:	Tiefgefroren, Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

## VERPACKUNGSINFORMATION

### Verkaufseinheit

Nettogewicht:	3,648 kg	Bruttogewicht:	4,332 kg	Stückzahl:	48 ST
---------------	----------	----------------	----------	------------	-------

### Primärverpackung:

Beschreibung:	Tray	Material:	Wellpappe
Beschreibung:	Folie	Material:	OPP

### Sekundärverpackung

Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe

## GESETZLICHE INFORMATION

Alle Produkte entsprechen den europäischen und nationalen Lebensmittelgesetzen. Kreuzkontaminationen in den verwendeten Rohwaren unterliegen nicht unserem Einfluss und sind hier nicht erfasst. Wir stellen diese Zusatzinformation auf Anfrage gerne zur Verfügung.

## ERKLÄRUNG

Dieses Dokument wurde elektronisch aus einer validierten QA/ERP Datenbank erstellt und gilt daher auch ohne Unterschrift. Die notwendigen Validierungsschritte in der Datenbank stellen die Aktualität und Richtigkeit der enthaltenen Informationen, nach unserem besten Wissen, sicher. Indem er dieses Spezifikationsdokument akzeptiert, bestätigt der Kunde, über die letzte, aktuelle und gültige Spezifikation zu verfügen. Für alle anderen Fälle produktbezogener Informationen kann die Aktualität nicht garantiert werden, da sie nicht Bestandteil eines validierten QA Managementsystems ist.