

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Letzte Änderung am: 02.10.2017
EAN Code: 4017040012487
4017040012487
4017040012487
ITF 14 Code: 04017040012487

Sugar Flakes Mini Muffin

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10183276**

Betrieb	Artikelnummer
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040012487
CSM BENELUX BV	23260
CSM IBERIA S.A.(PT)	74260
CSM AUSTRIA GMBH	4017040012487
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	1248
CSM GLOBAL	10183276

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Muffin mit Zuckerdekor, tiefgekühlt

PRODUKTBESCHREIBUNG



Bäckereiprodukte für alle Konsumenten (bei gesundheitlichen Einschränkungen bitte Produktzusammensetzung und Allergenliste beachten)

Konditoreiprodukt für alle Verbrauchergruppen (für Ausnahmen siehe Liste der Zutaten und Allergene)

ALLGEMEINE INFORMATION

Physischer Zustand: gefroren
Ursprungsland: Portugal

ANWENDUNGSHINWEIS

Arbeitsanweisungen

Auftauen: Zeit: 30 - 40 min Temperatur: 20 - 23 °C

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	30 g	27,3 - 32,7 g		
Höhe:	52 mm	47 - 57 mm		

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: Typisch, Butterähnlich, Vanille Geruch: Typisch, Butterähnlich
Aussehen: gefroren Farbe: Gelb, weißer Dekorzucker
Struktur: Weich

ZUTATEN

Weizenmehl; Zucker; Wasser; pflanzliches Öl: Rapsöl; **Volleipulver**; Hagelzucker; modifizierte Stärke; Backtriebmittel: Diphosphate (E 450), Natriumcarbonate (E 500); Speisesalz; Aroma; Farbstoff: Carotin (E 160a).

Artikelnummer: 10183276

Letzte Änderung am: 02.10.2017

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.581 kJ	(377 kcal)
Fett:	17,1 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	1,8 g	
Kohlenhydrate:	49,9 g	
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	28,0 g	
Eiweiß:	5,5 g	
Salz (Na x 2,5):	1,148 g	

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 PPM *	Nein	Ja
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	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 SO₂, angegeben werden.

Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

Kann Spuren enthalten von: Soja, Milch / Laktose, Schalenfrüchte, Sesam.

Basierend auf unserer Risikobewertung und unseres Risikomanagements, ist das Risiko durch einige allergene Substanzen auf der Produktionslinie nicht gegeben.

Daher sind die Allergene die unter "Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen" zusammengefasst sind, die einzigen Allergene für ein Risiko einer Kreuzkontamination besteht.

Bemerkungen: Kann Spuren von und SCHALENFRÜCHTEN (MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN, KASCHUNÜSSE, PECANNÜSSE) ent

GVO INFORMATION

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

BIO - INFORMATION

Biologisch: Nein

DIÄTETISCHE ANGABEN

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

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	5 000				ISO 4833
Enterobakterien:	/ g	10				ISO 21528-2, NP 4137:1991
Schimmelpilze:	/ g	100				NF V08 - 059, NP 3277-1:1987
Hefen:	/ g	100				NF V08 - 059, NP 3277-1:1987
Bacillus cereus:	/ g	100				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	10				ISO 6888-2
Salmonellen:	/25 g	abwesend				ISO 6579:2002, PAM 55.4
Listeria monocytogenes:	/25 g	abwesend				ISO 11290-1, PAM 16.3

Artikelnummer:	10183276	Letzte Änderung am:	02.10.2017
----------------	----------	---------------------	------------

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach	360 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	-18 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, Haltbarkeit nach dem Auftauen

VERPACKUNGSMITTELINFORMATION

Verkaufseinheit

Nettogewicht:	2,16 kg	Bruttogewicht:	2,66 kg
---------------	---------	----------------	---------

Primärverpackung:

Beschreibung:	Sack	Material:	HDPE
Beschreibung:	Beutel	Material:	HDPE
Beschreibung:	Kapsel	Material:	Papier
Beschreibung:	Bogen	Material:	Faltschachtelkarton, BOPP

Sekundärverpackung

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

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 C&D Managementsystems ist.