

**PRODUCTINFORMATIEBLAD**

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



<b>Laatste verandering op:</b>	16.01.2018
<b>EAN-Code</b>	4017040006837 4017040006837 4017040006837 4017040006837 4017040006837 4017040006837 4017040006837 4017040006837

**FILLED COCOACREME DONUT****ARTIKELNUMMERS****Artikelnummer**

CSM artikelnummer **10170251**

**Bedrijfsnaam****Productcode**

CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040006837
CSM AUSTRIA GMBH	00683
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	683
CSM MAGYARORSZÁG KFT.	7141016
CSM AUSTRIA GMBH	4017040006837
CSM POLSKA SP. Z O.O.	501045
CSM ITALIA S.R.L.	1570
CSM FRANCE SAS	683
CSM UNITED KINGDOM LTD	DVG
CSM GLOBAL	10170251
CSM BENELUX BV	00683

**BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL**

**Benaming van het levensmiddel:** Gistdeeg donut met cacao-crèmevulling (26%) bedekt met cacaoglazuur (9%) en gedecoreerd met witte glazuur strepen (4%), diepgevroren

**PRODUCTOMSCHRIJVING**

Gefrituurd bakkerswaar., Diepgevroren

Donut met glad en licht afgerond oppervlak, gevuld met cacao-crème, bedekt met cacaoglazuur en gedecoreerd met witte glazuur strepen in golfvorm. De onderkant van de donut is vlak. Mogelijkheid tot vorming van watercondens tijdens het ontdooien.

**ALGEMENE INFORMATIE**

**Land van herkomst:** Duitsland

**GEBRUIKSIJNSTRUCTIES****Toepassing**

Minstens 90 min ontdooien, afhankelijk van de kamertemperatuur.

**Werkinstructies**

**Ontdooien:** Tijd: > 90 min

Artikelnummer: 10170251      Laatste verandering op: 16.01.2018

## PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	75 g	72 - 78 g	Gemiddeld gewicht van 12 stuks, Interne methode	
Hoogte	34,5 mm	32,2 - 36,8 mm	Interne methode	
Diameter	90 mm	84,6 - 95,4 mm	Interne methode	

## SENSORISCHE INFORMATIE

<b>Deeg, ontdooid</b>			
Smaak	Licht zoet	Geur:	Typische frituurgeur
Uiterlijk:	Licht onregelmatige ringvorm	Kleur:	Goudbruin met licht variërende nuances
<b>Kruimel, ontdooid</b>			
Structuur:	Zacht, Sponsachtig, kort		
<b>Vulling, ontdooid</b>			
Smaak	Zoals cacao	Geur:	Zoals cacao
Structuur:	Romig	Kleur:	Donkerbruin
<b>Glazuur, ontdooid</b>			
Smaak	Zoals cacao	Kleur:	Donkerbruin, Dekkend, Mat
<b>Decoratie</b>			
		Kleur:	Wit

## INGREDIËNTEDECLARATIE

**Tarwebloem;** Suiker; Plantaardige vetten: Palm, Kokos, (in wisselende verhoudingen); Plantaardige oliën: Raapzaad, Palm; Water; Magere cacaopoeder; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren (E 471), Lecithinen (E 322), Natriumstearoyl-2-lactylaar (E 481), Polyglycerol-polyricinoleaat (E 476); Gist; Cacao massa; **Roggebloem;** Dextrose; **Magere melkpoeder;** Glucosestroop; Zout; Rijsmiddel: Difosfaten (E 450), Natriumcarbonaat (E 500); Aroma; Verdikkingsmiddel: Xanthaangom (E 415); Kleuren: Titaandioxide (E 171); Meelverbeteraar: Ascorbinezuur (E 300).

## NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Energie:	2.064 kJ (495 kcal)
Vetten:	30,1 g
waarvan verzadigde vetzuren:	15,9 g
Koolhydraten:	49,2 g
waarvan suikers (mono- en disachariden):	25,6 g
Eiwitten:	5,1 g
Zout (Na x 2,5):	0,534 g

Artikelnummer: 10170251      Laatste verandering op: 16.01.2018

## ALLERGENENINFORMATIE

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
<b>Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
<b>Granen die gluten bevatten en afgeleide producten</b>	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
<b>Schaaldieren en afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Eieren en afgeleide producten</b>	Neen	Ja	Ja
<b>Vis en afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Pinda's en daarvan afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Sojabonen en daarvan afgeleide producten</b>	Neen	Ja	Ja
<b>Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Noten en daarvan afgeleide producten</b>	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	Ja
Macademianoten	Neen	Neen	Ja
<b>Selderij en daarvan afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Mosterd en daarvan afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Sesam en daarvan afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Ja
<b>Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties &gt; 10 mg/kg of &gt; 10 mg/l</b>	1 PPM *	Neen	Neen
<b>Lupine en daarvan afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Weekdieren en afgeleide producten</b>	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.

**Mogelijke kruiscontaminatie**  
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: 99,26 %      Supply chain model: Segregation

Supply Chain Modell: Segregation. Bevat gecertificeerde duurzame palmolie. [www.rspo.info](http://www.rspo.info).  
RSPO Member ID: 4-0764-16-000-00 (former: 4-0393-14-000-00); 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.info](http://www.rspo.info).  
RSPO Member ID: 4-0764-16-000-00 (former: 4-0393-14-000-00); RSPO SCCS Certificate code: CU-RSPO SCC-831156

## DIET INFORMATIE

Kosjer: Neen  
Halal: Neen  
Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs: Ja

Artikelnummer: 10170251      Laatste verandering op: 16.01.2018

## MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	10 000				§64 LFGB L 01.00-5, ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	100				§64 LFGB L 05.00-5, ISO 21528-2
E. coli:	/ g	10				ISO 16649, AFNOR 3M 01/8-06/01
Schimmels:	/ g	1 000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Gisten:	/ 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	Niet aantoonbaar				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02, ISO 11290-1
Salmonella:	/25 g	Niet aantoonbaar				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS, ISO 6579:2002

## HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

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

## VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid					
Nettogewicht:	3,60 kg	Brutogewicht:	4,098 kg	Aantal stuks:	48 ST
Primaire verpakking					
Beschrijving:	Tray	Materiaal:	Golfkarton		
Beschrijving:	Folie	Materiaal:	OPP		
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.