

PRODUCTINFORMATIEBLAD

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Laatste verandering op: 28.09.2020

OREO DONUT SP**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
CSM artikelnummer	10221044
Bedrijfsnaam	Productcode
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040021762
CSM FRANCE SAS	2176
CSM BENELUX BV	02176
CSM AUSTRIA GMBH	4017040021762
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	2176
CSM POLSKA SP. Z O.O.	501098
CSM MAGYARORSZÁG KFT.	7141175
Overig	
EAN-Code	4017040021762
GN-code (EU)	19059070

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel:	Donut met cacao, crèmevulling met vanillesmaak (16%), witte glazuur (9,6%) en stukjes Oreo® cacao koekjes (8,2%), diepgevroren
---------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

PRODUCTOMSCHRIJVING

Bakkerswaren, Diepgevroren

Donut van gistdeeg, ringvormig, met lichtjes afgerond glad oppervlak; gevuld met crèmevulling met vanillesmaak, versierd met witte glazuur en stukjes Oreo® chocoladekoekjes.

Vaag zichtbare afdruk van het rooster op het glazuur mogelijk.

De onderkant van het gebak is enigszins vlak.

Tijdens het ontdooien is watercondensatie aan de oppervlakte mogelijk.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	Duitsland	Continent van herkomst:	Europa (EU)
---------------------------	-----------	--------------------------------	-------------

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Algemeen advies	
Na het openen maximaal 3 dagen te bewaren in gesloten verpakking op maximaal 25°C.	
De datum "ten minste houdbaar" na ontdooien moet op de verpakking worden vermeld.	
Zie voor de marketing van de datum 'ten minste houdbaar' het inlegvel in de verpakking in de verkoopenheid.	
Toepassing	
Minstens 90 min ontdooien, afhankelijk van de kamertemperatuur.	
Werkinstructies	
Ontdooien:	Tijd: > 90 min

Artikelnummer: 10221044	Laatste verandering op: 28.09.2020
-------------------------	------------------------------------

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	73 g	71,9 - 77 g	Gemiddeld gewicht van 12 stuks, Interne methode	
Hoogte	34 mm	32 - 36 mm	Gemiddelde van 6 stuks, Interne methode	
Diameter	540 mm	520 - 560 mm	6 stuks, Interne methode	

SENSORISCHE INFORMATIE

Deeg, ontdooid			
Smaak	Typische frituursmaak, Zoals cacao, Licht zoet	Geur:	Typische frituurgeur, Licht cacao
Uiterlijk:	Licht onregelmatige ringvorm	Kleur:	Donkerbruin
Kruimel, ontdooid			
Structuur:	kort, Los, Zacht		
Vulling, ontdooid			
Smaak	Zoet, sterk, Vanille	Geur:	Licht vanille
Structuur:	Romig	Kleur:	Wit
Glazuur, ontdooid			
Smaak	Zoet, Licht vanille	Geur:	Licht vanille
Uiterlijk:	Rasterimprint zichtbaar	Kleur:	Wit
Decoratie			
Smaak	Zoet, Zoals cacao	Geur:	Licht vanille
		Kleur:	Donkerbruin

INGREDIËNTEDECLARATIE

TARWEBLOEM; Plantaardige vetten: Palm, Kokos, (in wisselende verhoudingen); Suiker; Kleine cacao Oreo® koekstukjes (TARWEBLOEM; Suiker; Raapzaadolie; Magere cacaopoeder; Glucose-fructosestroop; TARWEZETMEEL; Rijsmiddel: Kaliumcarbonaten, Ammoniumcarbonaten, Natriumcarbonaat; Palmolie; Zout; Emulgator: SOJALECITHINE; Aroma); Water; Plantaardige oliën: Palm, Raapzaad; LACTOSE; Magere cacaopoeder (1,4%); Gist; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen, Natriumstearoyl-2-lactylaar; VOLLE MELKPOEDER; ROGGEbloem; Dextrose; Glucosestroop; Zout; Rijsmiddel: Difosfaten, Natriumcarbonaat; Kleurstof: Titaandioxide; Verdikkingsmiddel: Xanthaangom; Aroma (BEVAT MELK); Meelverbeteraar: Ascorbinezuur.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	1.998 kJ	(479 kcal)
Vetten:	27,5 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	14,2 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	9,3 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	2,7 g	
Koolhydraten:	51,5 g	
waarvan suikers:	23,6 g	
Vezels:	2,3 g	
Eiwitten:	5,1 g	
Zout (Na x 2,5):	0,6017 g	
Per portie (73 G)		
Energie:	1.459 kJ	(349 kcal)
Vetten:	20,1 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	10,3 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	6,8 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	2,0 g	
Koolhydraten:	37,6 g	
waarvan suikers:	17,2 g	
Vezels:	1,7 g	
Eiwitten:	3,7 g	
Zout (Na x 2,5):	0,4392 g	

Artikelnummer: 10221044	Laatste verandering op: 28.09.2020
-------------------------	------------------------------------

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,3 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,3 g
Zout (NaCl):	452,5 mg
Mineralen - Natrium:	240,7 mg
Water:	12,5 g

REFERENTIE-INNAMES INFORMATIE

Per 100 gram product	VOLWASSENEN
Energie:	24 %
Totale vetten:	39 %
Verzadigde vetzuren:	71 %
Koolhydraten:	20 %
Suikers:	26 %
Eiwitten:	10 %
Zout:	10 %

Per portie (73 G)	VOLWASSENEN
Energie:	17 %
Totale vetten:	29 %
Verzadigde vetzuren:	52 %
Koolhydraten:	14 %
Suikers:	19 %
Eiwitten:	7 %
Zout:	7 %

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	Neen	Ja	Ja
Amandel	Neen	Ja	Ja
Hazelnoten	Neen	Ja	Ja
Walnoten	Neen	Neen	Neen
Cashewnoten	Neen	Neen	Neen
Pecannoten	Neen	Neen	Neen
Paranoten	Neen	Neen	Neen
Pistachenoten	Neen	Neen	Neen
Macademianoten	Neen	Neen	Neen
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	1 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 SO2 bedraagt.			
Mogelijke kruiscontaminatie			
Kan sporen bevatten van: EI, NOTEN.			

GMO INFORMATIE

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

Artikelnummer: 10221044	Laatste verandering op: 28.09.2020
--------------------------------	-------------------------------------------

DUURZAAMHEID

Type: Palmolie	Waarde: 100 %	Supply chain model: Mass balance
Supply Chain Model: Mass Balance. Draagt bij aan de productie van gecertificeerde duurzame palmolie. www.rspo.org. RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831156		
Type: Palmpit	Waarde: 100 %	Supply chain model: Mass balance
Supply Chain Model: Mass Balance. Draagt bij aan de productie van gecertificeerde duurzame palmolie. www.rspo.org. RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831156		

DIEET INFORMATIE

Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs:	Ja	Geschikt voor glutenvrij dieet	Neen
Geschikt voor lactovegetariërs:	Ja	Geschikt voor personen met een lactose-intolerantie:	Neen
Geschikt voor ovo-vegetariërs:	Neen	Geschikt voor personen met een koemelkeiwitalergie:	Neen
Geschikt voor veganisten:	Neen		

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 21528-1/2:2009-12, 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
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
Listeria monocytogenes:	/ g	Niet aantoonbaar				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	448 dagen
Bewaartemperatuur:	< -18 °C
Opslagadvies:	Bevroren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	3 dagen
Bewaartemperatuur:	< 25 °C
Opslagadvies:	Verpakt, Bewaar op een droge plaats en bescherm tegen hitte.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	< -18 °C

Artikelnummer: 10221044	Laatste verandering op: 28.09.2020
--------------------------------	-------------------------------------------

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	3,504 kg	Brutogewicht:	3,965 kg
		Aantal stuks:	48 ST
Pallet			
Pallettype:	Pallet 1200 x 800		
DE per laag:	8 ST	Lagen:	7 ST
Nettogewicht:	196 kg	Brutogewicht:	247 kg
		DE per pallet:	56 ST
		Totale pallethoogte:	194,9 cm
Primaire verpakking			
Beschrijving:	Folie	Materiaal:	OPP
Hoeveelheid:	0,6144 KG		
Gewicht	1,46 g		
Kleur:	Transparant		
Breedte	290 mm		
Codering			
Overige codes:	Productietijd, Versheidnummer		
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Deksel	Materiaal:	Golfkarton
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	74,43 g		
Kleur:	Wit		
Lengte (buitenzijde):	395 mm		
Breedte (buitenzijde):	300 mm		
Hoogte (buitenzijde):	41 mm		
Beschrijving:	Tray	Materiaal:	Golfkarton
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	250,22 g		
Kleur:	Wit		
Lengte (buitenzijde):	395 mm		
Breedte (buitenzijde):	295 mm		
Hoogte (buitenzijde):	254 mm		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	2,48 g		
Kleur:	Wit		
Breedte	165 mm		
Hoogte	160 mm		
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Vouwkarton
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	66 g		
Kleur:	Wit		
Lengte (buitenzijde):	205,5 mm		
Breedte (buitenzijde):	150,5 mm		
Hoogte (buitenzijde):	101 mm		
Codering			
		Vervaldatum:	DD/MM/YY
Overige codes:	Productietijd, Versheidnummer, Artikelnummer		
Tertiaire verpakking			
Beschrijving:	Blad	Materiaal:	Karton
Hoeveelheid:	3,0000 PCE		
Gewicht	280 g		
Kleur:	Grijs		
Lengte	1.000 mm		
Breedte	700 mm		
Beschrijving:	Folie (stretch)	Materiaal:	LDPE
Hoeveelheid:	0,1876 KG		
Kleur:	Transparant		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	2,0000 PCE		
Gewicht	0,87 g		
Kleur:	Wit		
Breedte	210 mm		
Hoogte	148 mm		

Artikelnummer: 10221044	Laatste verandering op: 28.09.2020
--------------------------------	-------------------------------------------

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
Zeven:	Aanwezig	Maas	Opmerkingen
Filters:	Neen		
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument: 4,0 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument: 4,0 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument: 4,0 mm	
Röntgenstraal	Neen		

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	19059070	
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.

Laatste verandering op:	28.09.2020
Verandering:	Formulering