

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

Laatste verandering op: 05.02.2021

B&B CRÈME BRÛLÉE DONUT**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
CSM artikelnummer	10231328
Bedrijfsnaam	Productcode
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040023520
CSM BENELUX BV	02352
CSM GLOBAL	10231328
CSM FRANCE SAS	2352
CSM ITALIA S.R.L.	23520
CSM AUSTRIA GMBH	4017040023520
CSM POLSKA SP. Z O.O.	501083
CSM MAGYARORSZÁG KFT.	7141188
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	2352
Overig	
EAN-Code	4017040023520
GN-code (EU)	1905907000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL**Benaming van het levensmiddel:** Donut, roomvulling met 8,6% toffee- en 8,6% vanillesmaak, 3,6% butterscotchbolletjes, 3,6% cacao- en, 10% geel glazuur, diepgevroren**PRODUCTOMSCHRIJVING**

Bakkerswaren, Diepgevroren

Gistdeeg donut met glad, licht afgerond oppervlak, met tofeevulling en crèmevulling met vanilla aroma. Decoratie van geel glazuur, butterscotch balletjes en cacao glazuur.

Mogelijks licht zichtbare rasterafdruk op het glazuur.

Onderzijde van het gebak is afgevlakt.

Mogelijks watercondens op het oppervlak tijdens ontdooien.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	Duitsland	Continent van herkomst:	Europa (EU)
Fysische conditie:	Stukken		

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Toepassing		
Minstens 90 min ontdooien, afhankelijk van de kamertemperatuur.		
Werkinstructies		
Ontdooien:	Tijd:	> 90 min

Artikelnummer: 10231328	Laatste verandering op: 05.02.2021
--------------------------------	---

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	69 g	67,9 - 72 g	Gemiddeld gewicht van 12 stuks, Interne methode	
Hoogte	34,5 mm	32,2 - 36,8 mm	Gemiddelde van 6 stuks, Interne methode	
Diameter	540 mm	520 - 560 mm	6 stuks, Interne methode	

SENSORISCHE INFORMATIE

Deeg, ontdooid			
Smaak	Licht zoet	Geur:	Typische frituurgeur
Uiterlijk:	Licht onregelmatige ringvorm	Kleur:	Goudbruin met licht variërende nuances
Kruimel, ontdooid			
Structuur:	Zacht, Sponsachtig, kort		
Vulling, ontdooid			
Smaak	Vanille, Karamel	Geur:	Vanille, Karamel
		Kleur:	Geel, Karamel
Glazuur, ontdooid			
Smaak	Licht vanille, Zoet	Geur:	Licht vanille, Zoet
		Kleur:	Geelachtig
Decoratie			
Smaak	Karamel, Zoet	Kleur:	Lichtbruin, Bruin

Artikelnummer: 10231328 Laatste verandering op: 05.02.2021

FORMULERING

Ingredient	E-nummer	%*
Tarwebloem		35
Suiker		20
Plantaardige vetten		20
	Palm	15
	Kokosolie	1
	Shea	< 1
	(in wisselende verhoudingen)	
Water		9
Plantaardige oliën		4
	Raapzaad	3
	Palm	1
Glucosestroop		3
Gedeeltelijk geïnverteerde suikerstroop		2
Gist		2
Emulgator		1
	Mono- en diglyceriden van vetzuren	E 471 < 1
	Lecithinen	E 322 < 1
	Natriumstearoyl-2-lactylaate	E 481 < 1
	Sojalecithine	E 322 < 1
	Polyglycerol-polyricinoleaat	E 476 < 1
Boter		1
Lactose		1
Roggebloem		1
Gezoete gecondenseerde melk		< 1
	Melk	< 1
	Suiker	< 1
Dextrose		< 1
Bruine suiker		< 1
	Suiker	< 1
	Suikerrietmelasse	< 1
Zout		< 1
Magere melkpoeder		< 1
Gemodificeerd maïszetmeel	E 1442	< 1
Weipoeder (zoet)		< 1
Rijsmiddel		< 1
	Difosfaten	E 450 < 1
	Natriumcarbonaat	E 500 < 1
Volle melkpoeder		< 1
Magere cacao-poeder		< 1
Gecondenseerde magere melk met suiker		< 1
	Magere melk	< 1
	Suiker	< 1
	Lactose	
Verdikkingsmiddel		< 1
	Xanthaangom	E 415 < 1
Natuurlijk vanille-roma		< 1
	bevat melk	
Geleermiddel		< 1
	Pectinen	E 440 < 1
Natuurlijke aroma's		< 1
	bevat melk	
Meelverbeteraar		< 1
	Ascorbinezuur	E 300 < 1
Zuurteregelaar		< 1
	Kaliumhydroxide	E 525 < 1
	Citroenzuur	E 330 < 1
	Kaliumcarbonaten	E 501 < 1

* Afgeronde waarden. De afronding is als volgt: > 10 %: Afgerond op 5 % (12,4 %: 10 % en 12,5 %: 15 %)
 > 1 % - < 10 %: Afgerond op 1 % (2,4 %: 2 % en 2,5 %: 3 %)
 < 1 %: < 1 %

INGREDIËNTEDECLARATIE

TARWEBLOEM; Suiker; Plantaardige vetten: Palm, Kokosolie, Shea, (in wisselende verhoudingen); Water; Plantaardige oliën: Raapzaad, Palm; Glucosestroop Gedeeltelijk geïnverteerde suikerstroop; Gist; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen, Natriumstearoyl-2-lactylaate, SOJALECITHINE, Polyglycerol-polyricinoleaat; BOTER; LACTOSE; ROGGEBLOEM; GEZOETE GECONDENSEERDE MELK (MELK; Suiker); Dextrose; Bruine suiker (Suiker; Suikerrietmelasse); Zout; MAGERE MELKPOEDER; Gemodificeerd maïszetmeel; WEIPOEDER (ZOET); Rijsmiddel: Difosfaten; Natriumcarbonaat, VOLLE MELKPOEDER; Magere cacao-poeder; GECONDENSEERDE MAGERE MELK MET SUIKER (MAGERE MELK; Suiker; LACTOSE); Verdikkingsmiddel: Xanthaangom; Natuurlijk vanille-roma (BEVAT MELK); Geleermiddel: Pectinen; Natuurlijke aroma's (BEVAT MELK); Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Zuurteregelaar: Kaliumhydroxide, Citroenzuur, Kaliumcarbonaten.

Artikelnummer: 10231328	Laatste verandering op: 05.02.2021
-------------------------	------------------------------------

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	1.846 kJ	(442 kcal)
Vetten:	24,5 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	13,1 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	8,4 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	2,7 g	
Koolhydraten:	50,3 g	
waarvan suikers:	23,2 g	
Vezels:	1,5 g	
Eiwitten:	4,2 g	
Zout (Na x 2,5):	0,6281 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,3 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,1 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,2 g
Zout (NaCl):	502,0 mg
Mineralen - Natrium:	251,2 mg
Water:	19,1 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	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
Zwaveloxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	3 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, NOTEN.

Gebaseerd op de risicobeoordeling en risicobeheersing van de fabriek is de aanwezigheid van sommige allergenen vermeden.

Daarom zijn de allergenen die genoemd worden in de "Mogelijke kruiscontaminatie"-clausule de enige die een risico vormen voor kruiscontaminatie.

GMO INFORMATIE

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

Artikelnummer: 10231328	Laatste verandering op: 05.02.2021
--------------------------------	---

DUURZAAMHEID

Type: Palmolie	Waarde: 99,2 %	Supply chain model: Segregation
Supply Chain Modell: Segregation. Bevat 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: Segregation
Supply Chain Modell: Segregation. Bevat 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

	Einheid	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
Bacillus cereus:	/ g	100				DIN EN ISO 7932:2005-03, ASU L 00.00-33:2006-09, ASU L01.00-72:2011-01
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:	Bij open opslagcondities, Bewaar op een droge plaats en bescherm tegen hitte.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	< -18 °C

Artikelnummer: 10231328	Laatste verandering op: 05.02.2021
-------------------------	------------------------------------

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	3,312 kg	Brutogewicht:	3,958 kg
		Aantal stuks:	48 ST
Pallet			
Pallettype:	Pallet 1200 x 800		
DE per laag:	8 ST	Lagen:	8 ST
Nettogewicht:	212 kg	Brutogewicht:	278 kg
		DE per pallet:	64 ST
		Totale pallethoogte:	176,6 cm
Primaire verpakking			
Beschrijving:	Tray	Materiaal:	Golfkarton
Hoeveelheid:	4,0000 PCE		
Gewicht:	51 g		
Kleur:	Wit		
Lengte (buitenzijde):	382 mm		
Breedte (buitenzijde):	286 mm		
Hoogte (buitenzijde):	41 mm		
Beschrijving:	Flexible film	Materiaal:	OPP
Hoeveelheid:	0,0410 KG		
Gewicht:	9,7 g		
Kleur:	Transparant		
Breedte:	730 mm		
Beschrijving:	Zak	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	48,0000 PCE		
Gewicht:	2,8 g		
Breedte:	110 mm		
Hoogte:	160 mm		
Codering			
		Vervalddatum:	DD/MM/YY
Overige codes:	Versheidnummer, Productietijd		
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht:	269 g		
Lengte (buitenzijde):	399 mm		
Breedte (buitenzijde):	297 mm		
Hoogte (buitenzijde):	203 mm		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht:	3,27 g		
Kleur:	Wit		
Breedte:	165 mm		
Hoogte:	220 mm		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	4,0000 PCE		
Gewicht:	1,94 g		
Kleur:	Wit		
Breedte:	165 mm		
Hoogte:	120 mm		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht:	2,5872 g		
Kleur:	Wit		
Breedte:	165 mm		
Hoogte:	160 mm		
Codering			
		Vervalddatum:	DD/MM/YY
Overige codes:	Versheidnummer, Productietijd		
Tertiaire verpakking			
Beschrijving:	Blad	Materiaal:	Karton
Hoeveelheid:	4,0000 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:	2,6 g		
Kleur:	Wit		
Breedte:	210 mm		
Hoogte:	148,5 mm		

Artikelnummer: 10231328	Laatste verandering op: 05.02.2021
-------------------------	------------------------------------

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
Zeven:	Aanwezig	Maas	Opmerkingen
Filters:	Neen		
Metaaldetectie:	Ja		Tray
Ferro:		Diameter van het controle-instrument: 1,5 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument: 2,0 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument: 2,5 mm	
Röntgenstraal	Neen		

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	1905907000	
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:	05.02.2021
Verandering:	Microbiologische Informatie