

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

Laatste verandering op: 05.02.2021

B&B Filly Strawberry Donut SG**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
CSM artikelnummer	10193534
Bedrijfsnaam	Productcode
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040016195
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	1619
CSM FRANCE SAS	16190
CSM BENELUX BV	16190
CSM MAGYARORSZÁG KFT.	7141127
CSM GLOBAL	10193534
Overig	
EAN-Code	4017040016195
GN-code (EU)	1905907000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL**Benaming van het levensmiddel:** Donut gevuld met aardbeien-preparaat (21%), geraomatiseerd, roze vetglazuur (10%) en rode suiker parels (4,3%), diepgevroren**PRODUCTOMSCHRIJVING**

Gefrituurd bakkerswaar., Diepgevroren

Donuts van gistdeeg in ringvorm met licht afgerond glad oppervlak; gevuld met aardbeien-vruchtenbereiding, met roze glazuur en bestrooid met rode suikerparels.

Licht zichtbare rasterafdruk op het glazuur.

De onderkant van de donuts is lichtjes afgevlakt.

Mogelijkheid tot vorming van watercondens tijdens het ontdooien.

ALGEMENE INFORMATIE**Land van herkomst:** Duitsland **Continent van herkomst:** Europa (EU)**GEBRUIKSISTRUCTIES****Toepassing**

Minstens 90 min ontdooien, afhankelijk van de kamertemperatuur.

Werkinstructies**Ontdooien:** **Tijd:** > 90 min **Temperatuur:** 25 °C

Artikelnummer: 10193534	Laatste verandering op: 05.02.2021
--------------------------------	---

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	70 g	69 - 72,8 g	Gemiddeld gewicht van 12 stuks, Interne methode	
Hoogte	35 mm	33 - 37 mm	Gemiddelde van 6 stuks, Interne methode	
Diameter	557,5 mm	535 - 580 mm	6 stuks, Interne methode	

SENSORISCHE INFORMATIE

Deeg, ontdooid			
Smaak	Licht vanille, Typische frituursmaak	Geur:	Typische frituurgeur
Uiterlijk:	Licht onregelmatige ringvorm, Kleine kraag	Kleur:	Goudbruin met licht variërende nuances, Met heldere kraag
Vulling, ontdooid			
Smaak	Fruitig, Zoals aardbeien, Licht zuur	Geur:	Fruitig, Zoals aardbeien
		Kleur:	Rood
Glazuur, ontdooid			
Uiterlijk:	Rasterimprint zichtbaar	Kleur:	Donkerroze, Mat, Doorschemerende pastakleur
Decoratie			
Smaak	Zoet	Kleur:	Rood
Structuur:	Knapperig		

INGREDIËNDECLARATIE

TARWEBLOEM; Suiker; Plantaardige vetten: Palm, Kokosolie; Water; Fruit (5,1%): Aardbei, Geconcentreerd aardbeiensap; Glucose-fructosestroop; Raapzaadolie; Gist; TARWEZETMEEL; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen, Natriumstearoyl-2-lactylaar; ROGGELOEM; Dextrose; Gemodificeerd zetmeel; Glucosestroop; Zout; Vruchten- en plantenconcentraat: Rode biet, Zwarte wortel, Saffloer, Radijs, Citroen, Zwarte bes; Verdikkingsmiddel: Pectinen, Xanthaangom, Carrageen; Rijsmiddel: Difosfaten; Natriumcarbonaat, Zuurteregelaar: Citroenzuur; Aroma; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Glansmiddel: Bijenwas, wit en geel; Natuurlijk vanillearoma.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	1.607 kJ	(384 kcal)
Vetten:	17,5 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	9,1 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	6,2 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	2,2 g	
Koolhydraten:	51,7 g	
waarvan suikers:	24,8 g	
Vezels:	1,7 g	
Eiwitten:	3,9 g	
Zout (Na x 2,5):	0,5091 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,2 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,2 g
Zout (NaCl):	370,6 mg
Mineralen - Natrium:	203,6 mg
Water:	25,0 g

Artikelnummer: 10193534	Laatste verandering op: 05.02.2021
-------------------------	------------------------------------

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	Neen	Ja	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Neen	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
Zwavel dioxide 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 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, MELK / LACTOSE, SOJA, 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.
--

DUURZAAMHEID

Type: Palmolie	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		
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		

DIET 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:	Ja	Geschikt voor personen met een koemelkeiwitalergie:	Neen
Geschikt voor veganisten:	Neen		

Artikelnummer: 10193534 Laatste verandering op: 05.02.2021

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 21528-1/2:2017-09, 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:	2 dagen
Bewaartemperatuur:	< 25 °C
Opslagadvies:	Bij open opslagcondities, Bewaar op een droge plaats en bescherm tegen hitte.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	< -18 °C

Artikelnummer: 10193534	Laatste verandering op: 05.02.2021
-------------------------	------------------------------------

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	3,360 kg	Brutogewicht:	4,104 kg
		Aantal stuks:	48 ST
Pallet			
Pallettype:	Pallet 1200 x 800		
DE per laag:	8 ST	Lagen:	8 ST
Nettogewicht:	215,04 kg	Brutogewicht:	287,66 kg
		DE per pallet:	64 ST
		Totale pallethoogte:	167,8 cm
Primaire verpakking			
Beschrijving:	Folie	Materiaal:	OPP
Hoeveelheid:	0,0394 KG		
Gewicht	9,7 g		
Kleur:	Transparant		
Beschrijving:	Tray	Materiaal:	Golfkarton
Hoeveelheid:	4,0000 PCE		
Gewicht	51 g		
Kleur:	Wit		
Lengte (buitenzijde):	386 mm		
Breedte (buitenzijde):	288 mm		
Hoogte (buitenzijde):	41 mm		
Codering			
		Vervaldatum:	DD/MM/YY
		Lotcode:	Versheidnummer
Overige codes:	Productietijd	Materiaalcode:	Ja
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	501 g		
Kleur:	Wit		
Lengte (buitenzijde):	401 mm		
Breedte (buitenzijde):	302 mm		
Hoogte (buitenzijde):	191 mm		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	3,7389 g		
Kleur:	Wit		
Breedte	165 mm		
Hoogte	220 mm		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	4,0000 PCE		
Gewicht	0,79 g		
Kleur:	Wit		
Breedte	80 mm		
Hoogte	100 mm		
Codering			
		Vervaldatum:	DD/MM/YY
		Lotcode:	Versheidnummer
Overige codes:	Productietijd	Materiaalcode:	Ja
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:	0,1877 KG		
Kleur:	Transparant		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	2,0001 PCE		
Gewicht	0,87 g		
Kleur:	Wit		
Breedte	210 mm		
Hoogte	148 mm		

Artikelnummer: 10193534	Laatste verandering op: 05.02.2021
-------------------------	------------------------------------

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
Zeven:	Aanwezig	Maas	Opmerkingen
Filters:	Neen		
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument: 3,0 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument: 3,0 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument: 3,0 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