

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

Laatste verandering op: 05.02.2021

B&B Filly Berry Donut SG**ARTIKELNUMMERS**

| Artikelnummer | |
|------------------------|-----------------|
| CSM artikelnummer | 10083670 |
| Bedrijfsnaam | |
| CSM DEUTSCHLAND GMBH | 4017040899767 |
| MARGO - CSM SCHWEIZ AG | 89976 |
| CSM MAGYARORSZÁG KFT. | 7141020 |
| CSM POLSKA SP. Z O.O. | 501035 |
| CSM AUSTRIA GMBH | 4017040899767 |
| CSM ITALIA S.R.L. | 1575 |
| CSM GLOBAL | 10083670 |
| CSM FRANCE SAS | 1575 |
| CSM BENELUX BV | 89976 |
| Overig | |
| EAN-Code | 4017040899767 |
| GN-code (EU) | 19059070007011 |

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL**Benaming van het levensmiddel:** Gistdeeg donut met bosvruchtenvulling (26%), gearomatiseerd, decoratie van witte glazuur (9,9%) en roze vlokken (4,6%), diepgevroren**PRODUCTOMSCHRIJVING**

Bakkerswaren, Diepgevroren

Gistdeeg donut met glad en licht afgerond oppervlak, met een vulling van bosvruchten en bedekt met een witte glazuur en roze vlokken. De onderzijde van de donut is afgevlakt en heeft zichtbare injecties van de vulling.
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: 10083670 | Laatste verandering op: 05.02.2021 |
|--------------------------------|---|

PRODUCTAFMETINGEN

| | Doel | Interval | Methode | Opmerking |
|-----------------|---------|----------------|---|-----------|
| Gewicht | 76 g | 73 - 79 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

| 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 | Fruutig, Zoals, Bes | Geur: | Fruutig, Licht zuur, Zoals, Bessen |
| | | Kleur: | Donkerrood |
| Glazuur, ontdooid | | | |
| Smaak | Zoet | Geur: | Licht vanille |
| | | Kleur: | Wit, Mat, Doorschinerende pastakleur |
| Decoratie | | | |
| Smaak | Zoet | Geur: | Neutraal |
| | | Kleur: | Roze |

INGREDIËNTEDECLARATIE

TARWEBLOEM; Suiker; Plantaardige vetten: Palm, Kokosolie; Water; Glucosestroop; Fruit: Bramenpuree, Rode bessenpuree, Geconcentreerd aardbeiensap, Geconcentreerd frambozensap; Raapzaadolie; Gist; Emulgator: Lecithinen, Mono- en diglyceriden van vetzuren, Natriumstearoyl-2-lactylaate; ROGGEBLOEM; Dextrose; LACTOSE; Zout; Verdikkingsmiddel: Pectinen, Xanthaangom; Rijsmiddel: Natriumcarbonaat, Difosfaten; Natuurlijke aroma's; Wortelconcentraat; Hibiscusextract; Natuurlijk vanillearoma (BEVAT MELK); Meelverbeteraar: Ascorbinezuur.

NUTRITIONELE INFORMATIE

| Per 100 gram product | |
|-------------------------------------|---------------------|
| Energie: | 1.624 kJ (388 kcal) |
| Vetten: | 18,4 g |
| waarvan verzadigde vetzuren: | 10,4 g |
| Koolhydraten: | 50,9 g |
| waarvan suikers: | 25,0 g |
| Eiwitten: | 3,6 g |
| Zout (Na x 2,5): | 0,4808 g |

| | |
|-------------------------|------------------------------------|
| Artikelnummer: 10083670 | 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) | 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 |
| 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, NOTEN, SOJA. | | | |
| 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 | | |

DIEET INFORMATIE

| | |
|--|------|
| Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs: | Ja |
| Geschikt voor veganisten: | Neen |

| | |
|-------------------------|------------------------------------|
| Artikelnummer: 10083670 | 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: | 3 dagen |
| Bewaartemperatuur: | < 25 °C |
| Opslagadvies: | Bij open opslagcondities, Bewaar op een droge plaats en bescherm tegen hitte. |
| Transportcondities | |
| Transporttemperatuur | < -18 °C |

VERPAKKINGSINFORMATIE

| Distributieeenheid | | | | |
|-----------------------|---------------|---------------|------------|---------------------|
| Nettogewicht: | 3,648 kg | Brutogewicht: | 4,134 kg | Aantal stuks: 48 ST |
| Primaire verpakking | | | | |
| Beschrijving: | Tray | Materiaal: | Golfkarton | |
| Beschrijving: | Flexible film | 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.