

PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 10.07.2023
American Donut 50 PO MB		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10215063
Andere	
KN Code (EU)	19012000007016

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS
Bezeichnung des Lebensmittels: Doughnut-Pulvermischung

PRODUKTBESCHREIBUNG
Doughnut-Pulvermischung

ALLGEMEINE INFORMATION			
Ursprungsland:	Vereinigtes Königreich	Ursprungskontinent:	Europa
Physischer Zustand:	Pulver		

ANWENDUNGSHINWEIS
Allgemeine Empfehlung Anwendungsempfehlung: 100% Premix 5,0 kg 100% Weizenmehl 5,0 kg 6% Hefe 0,3 kg 91% Wasser 4,55 kg. Teigtemperatur 27 ° C. Mischen: Spiralkneter: 2 Minuten bei hoher Geschwindigkeit Vertikalkneter: 2 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit, 10 Minuten bei schneller Geschwindigkeit. Intensivkneter: 11wh / kg Teig, oder 3 Minuten mischen. Nach dem Mischen vorportionieren und 10 Minuten ruhen lassen. Einteilen und formen. Gare: 35 – 40 Minuten bei 30 - 35 ° C und 75 – 80 % relativer Luftfeuchtigkeit. Vor dem Sieden bei 195 ° C, 10 Minuten bei Umgebungstemperatur absteifen lassen.

SENSORISCHE INFORMATION			
Geschmack:	Charakteristisch	Geruch:	Charakteristisch
Aussehen	Pulver	Farbe:	Cremefarben, Weiß
Struktur:	Freifließendes Pulver		

ZUTATEN
WEIZENmehl (WEIZENmehl; Calciumcarbonat; Eisen; Thiamin; Niacin); Palmfett; Traubenzucker; Zucker; Rapsöl; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat; Volleltpulver; Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Diphosphate; Speisesalz; MagerMILCHpulver; SOJAmehl; Enzyme; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, L-Cystein.

NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.872 kJ	(446 kca)
Fett:	17,7 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	8,3 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	6,1 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	2,2 g	
Kohlenhydrate:	62,0 g	
davon Zucker:	11,6 g	
Ballaststoffe:	2,3 g	
Eiweiß:	8,4 g	
Salz (Na x 2,5):	4,2219 g	

American Donut 50 PO MB

Artikelnummer: 10215063 Letzte Änderung am: 10.07.2023

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,1 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,1 g
Salz (NaCl):	2.522,1 mg
Minerales - Natrium:	1.688,8 mg
Wasser:	8,2 g

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Weizen	Ja	Ja	Ja
Roggen	Nein	Nein	Ja
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Nein	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Ja
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Mandeln	Nein	Nein	Nein
Haselnuss	Nein	Nein	Nein
Walnüsse	Nein	Nein	Nein
Kaschunüsse	Nein	Nein	Nein
Pecannüsse	Nein	Nein	Nein
Paranüsse	Nein	Nein	Nein
Pistazien	Nein	Nein	Nein
Macadamia-/Queenslandnuss	Nein	Nein	Nein
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 PPM *	Nein	Nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein

* Gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 müssen Schwefeldioxid und Sulphite nur in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂, angegeben werden.

Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

Kann Spuren enthalten von: -.

Entsprechend der Risikoanalyse und des Risikomanagements des Werkes sind die unter dem Hinweis "Mögliche Kreuzkontaminationen" zusammengefassten Allergene, die einzigen relevanten Allergene für das Risiko einer Kreuzkontamination. Die in der Produktionslinie und in der Fabrik angegebenen Allergene werden nur zur Information aufgeführt und stellen nicht unbedingt ein Kreuzkontaminationsrisiko dar.

GVO INFORMATION

Das Produkt enthält keine nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.

NACHHALTIGKEIT

Typ: Palmöl Supply chain model: Mass balance

DIÄTETISCHE ANGABEN

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Nein
Geeignet für Lakto-Vegetarier:	Nein	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Nein	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchweißallergie:	Nein
Geeignet für Veganer:	Nein		

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

Gesamtkeimzahl:	/ g					Not applicable as product undergoes further processing ie baking
Salmonellen:	/ 25 g					

American Donut 50 PO MB

Artikelnummer: 10215063 Letzte Änderung am: 10.07.2023

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	300 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	< 25 °C
Lagerhinweis:	Umgebungstemperatur, Kühl, Trockene Bedingungen
Bemerkungen:	Bis zum Ende des markierten Haltbarkeit bei sachgerechter Lagerung
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< 25 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	16 kg	Bruttogewicht:	16,22 kg	Stückzahl:	1 ST
Palette					
Palettentyp:	Euro-Palette				
VE pro Lage:	4 ST	Lagen:	10 ST	VE pro Palette:	40 ST
Nettogewicht:	640 kg	Bruttogewicht:	673,8 kg	Gesamthöhe der Palette:	115 cm
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Sack	Material:	Papier		
Quantität:	1,0000 PC				
Gewicht:	215 g				
Farbe:	Weiß				
Breite:	420 mm				
Höhe:	810 mm				
Sekundärverpackung					
Codierung					
		Haltbarkeitsdatum:	Ja	Charge-Code	YDDDPBB
Tertiär Verpackung					
Beschreibung:	Strechfolie	Material:	LLDPE		
Quantität:	0,6667 KG				
Breite:	500 mm				
Beschreibung:	Bogen	Material:	Papier		
Quantität:	1,0000 PC				
Gewicht:	203 g				
Breite:	915 mm				
Beschreibung:	Bogen	Material:	LDPE, LLDPE		
Quantität:	1,0000 PC				
Gewicht:	62,85 g				
Farbe:	Blau				
Breite:	915 mm				

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
Siebe:	vorhanden	Siebweite:	2,4 mm
Metalldetektor:	Ja		
Eisen:	Ja	Ø Prüfkörper:	2,5 mm
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	2,5 mm
Edelstahl:		Ø Prüfkörper:	3,0 mm

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung		
Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	19012000007016	
Alle Produkte entsprechen den europäischen und nationalen Lebensmittelgesetzen. Kreuzkontaminationen in den verwendeten Rohwaren unterliegen nicht unserem Einfluss und sind hier nicht erfasst. Wir stellen diese Zusatzinformation auf Anfrage gerne zur Verfügung.		

ERKLÄRUNG

Dieses Dokument wurde elektronisch aus einer validierten QA/ERP Datenbank erstellt und gilt daher auch ohne Unterschrift. Die notwendigen Validierungsschritte in der Datenbank stellen die Aktualität und Richtigkeit der enthaltenen Informationen, nach unserem besten Wissen, sicher. Indem er dieses Spezifikationsdokument akzeptiert, bestätigt der Kunde, über die letzte, aktuelle und gültige Spezifikation zu verfügen. Für alle anderen Fälle produktbezogener Informationen kann die Aktualität nicht garantiert werden, da sie nicht Bestandteil eines validierten C&D Managementsystems ist.	
Letzte Änderung am:	10.07.2023
Änderung:	Verpackungsinformation, Haltbarkeits- und Logistikinformation - Lagertemperatur