

## PRODUKTSPEZIFIKATION

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



Letzte Änderung am:	30.05.2016
Ersetzt Fassung vom:	
EAN Code:	3040409190510

### Brownie Star 100 x 65gr FS SP

#### MATERIALNUMMERN

<b>Artikelnummer</b>	
CSM Artikelnummer	<b>10219987</b>
<b>Betrieb</b>	
CSM FRANCE SAS	19051
CSM DEUTSCHLAND GMBH	3040409190510

#### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

<b>Bezeichnung des Lebensmittels:</b>	Gebackener Schokoladenkuchen mit Pecannüssen, tiefgefroren
---------------------------------------	--

#### PRODUKTBESCHREIBUNG



Verzehrsfreundlicher Kuchen. Undekoriert oder auf einem Teller serviert z.B. mit Vanillesoße, Eis, frischem Obst, etc. Als Snack sowie auch als Basis für einen Nachtisch wird er auch von Fachleuten geschätzt. Seine Weichheit und sein Aroma bleiben für viele Tage nach dem Auftauen erhalten.

#### ALLGEMEINE INFORMATION

<b>Ursprungsland:</b>	Frankreich	<b>Ursprungskontinent:</b>	Europa (EU)
-----------------------	------------	----------------------------	-------------

#### ANWENDUNGSHINWEIS

<b>Allgemeine Empfehlung</b>
Auftauen, mindestens 2 h 30 bei 0 - 4 °C. Vor dem Servieren einige Minuten bei Raumtemperatur lagern oder für wenige Sekunden in der Mikrowelle ohne Verpackung.

#### PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
<b>Gewicht</b>	65 g			
<b>Höhe:</b>	25 mm			
<b>Länge:</b>	65 mm			
<b>Weite:</b>	49 mm			

#### SENSORISCHE INFORMATION

<b>Geschmack:</b>	Schokolade, Butterähnlich	<b>Geruch:</b>	Schokolade, Butterähnlich
<b>Aussehen</b>	Rechteckig	<b>Farbe:</b>	Typisch, Braun

Artikelnummer: 10219987

## REZEPTUR

Zutat		E-Nummer	Ursprung	Ursprungsland <small>Abkürzungen nach ISO 3166</small>
Schokolade				FR
	Kakaomasse		Kakaobohne	CI/CM/GH/NG/Westafrika/TG/CG/GA/GQ/SL/ST
	Zucker		Zuckerrübe	Europäische Union/AL/AR/AU/BB/BZ/BA/BR/KH/CO/CR/DO/SV/FJ/GP/GT/GY/HN/IN/JM/LA/MK/MW/MU/MD/MZ/NI/PA/PY/PE/RE/CS/SD/SZ/TH/ZM
	Emulgator	Sojalecithine (E 322)	E 322	Sojabohne
				BR/IN
Zucker			Zuckerrübe	FR
Vollei			Hühnerei	DE/GB/IT/NL/BE/FR/ES
Weizenmehl			Weizen	FR
Butterreinfett			Kuhmilch	Europäische Union/IE/Vereinigtes Königreich/NL
Rapsöl			Raps	FR/DE/HU/SK/PL/CZ/BE/AT/RU/UA/AU/DK/GB
Pecannüsse			Pekannuss	MX/US

## ZUTATEN

Schokolade (27%) (Kakaomasse (50%); Zucker; Emulgator: **Sojalecithine (E 322)**); Zucker; **Vollei**; **Weizenmehl**; **Butterreinfett**; Rapsöl; **Pecannüsse** (5%).

## NÄHRWERTANGABEN

### Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.961 kJ	(470 kcal)
Fett:	29,1 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	11,2 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	12,4 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren :	4,4 g	
Kohlenhydrate:	44,7 g	
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	36,0 g	
Ballaststoffe:	3,3 g	
Eiweiß:	5,8 g	
Salz (Na x 2,5):	0,064 g	

## ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

### Pro 100 Gramm Produkt

Fette davon Transfettsäuren:	0,4 g
Salz (NaCl):	1,1 mg
Mineralien - Natrium:	25,7 mg
Wasser:	15,4 g

Artikelnummer: 10219987

## ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
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	Ja	Ja	Ja
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 SO<sub>2</sub>, angegeben werden.

### Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

Kann Spuren enthalten von: -.

<b>Allergene nach LEDA</b>			
Gluten	Ja	Ja	Ja
Weizen	Ja	Ja	Ja
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Nein	Nein
Hafer	Nein	Nein	Nein
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Kamut	Nein	Nein	Nein
Krebstiere	Nein	Nein	Nein
Ei	Ja	Ja	Ja
Fisch	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse	Nein	Nein	Nein
Soja	Ja	Ja	Ja
Milch	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte	Ja	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Nein
Haselnuss	Nein	Nein	Nein
Walnuss	Nein	Nein	Nein
Kaschunüsse	Nein	Nein	Nein
Pecannüsse	Ja	Ja	Ja
Paranüsse	Nein	Nein	Nein
Pistazien	Nein	Nein	Nein
Macadamia-/Queenslandnuss	Nein	Nein	Nein
Sellerie	Nein	Nein	Nein
Senf	Nein	Nein	Nein
Sesam	Nein	Nein	Nein
Sulfit	0 PPM	Nein	Nein
Lupine	Nein	Nein	Nein
Weichtiere	Nein	Nein	Nein
Laktose	Ja	Ja	Ja
Kakao	Ja	Ja	Ja
Glutamat (E 620 - E 625)	Nein	Nein	Nein
Hühnerfleisch	Nein	Nein	Nein
Koriander	Nein	Nein	Nein
Mais	Nein	Nein	Nein
Leguminosen	Nein	Nein	Nein
Rindfleisch	Nein	Nein	Nein
Schweinefleisch	Nein	Nein	Nein
Karotte	Nein	Nein	Nein

## GVO INFORMATION

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

Artikelnummer: 10219987

## DIÄTETISCHE ANGABEN

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

## MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	100 000				
E. coli:	/ g	10				
Schimmelpilze:	/ g	1 000				
Hefen:	/ g	1 000				
Bacillus cereus:	/ g	100				
Staphylococcus aureus:	/ g	100				
Salmonellen:	/25 g	abwesend				
Listeria monocytogenes:	/25 g	abwesend				

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

<b>Lagerbedingungen</b>	
Mindesthaltbarkeit nach	365 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	-18 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren
<b>Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)</b>	
Mindesthaltbarkeit:	30 Tage
Lagertemperatur:	0 - 4 °C
<b>Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)</b>	
Mindesthaltbarkeit:	12 Tage
Lagertemperatur:	18 - 22 °C
<b>Transportbedingungen</b>	
Transporttemperatur:	-18 °C

## VERPACKUNGSINFORMATION

<b>Verkaufseinheit</b>					
Nettogewicht:	6,5 kg	Bruttogewicht:	7,1 kg		
<b>Palette</b>					
Palettentyp:	Euro-Palette				
VE pro Lage:	6 ST	Lagen:	8 ST	VE pro Palette:	48 ST
Nettogewicht:	312 kg	Bruttogewicht:	365 kg	Gesamthöhe der Palette:	174 cm
<b>Primärverpackung:</b>					
Beschreibung:	Folie	Material:	OPP		
Quantität:	100,0000 PCE				
Gewicht:	0,8 g				
Weite:	183 mm				
<b>Sekundärverpackung</b>					
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe		
Quantität:	1,0000 PCE				
Gewicht:	508 g				
Länge (aussen):	423 mm				
Breite (aussen):	328 mm				
Höhe (aussen):	201 mm				
<b>Codierung</b>					
Produktionsdatum:	DD/MM/YY	Haltbarkeitsdatum:	DD/MM/YY	Charge-Code	YYDDD
Name:	Ja	Lieferant:	Ja	Materialcode:	Ja
EAN128:	Ja				
<b>Tertiär Verpackung</b>					
Beschreibung:	Strechfolie	Material:	LDPE		
Quantität:	0,3000 KG				
Weite:	500 mm				
<b>Tertiär Verpackung</b>					
Beschreibung:	Palette	Material:	Holz		
Quantität:	1,0000 PCE				
Gewicht:	25 kg				
Farbe:	Hellbraun, Blau				
Länge:	1.200 mm				
Weite:	800 mm				
Höhe:	144 mm				

Artikelnummer: 10219987

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

### Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem

	vorhanden		Bemerkungen
<b>Metalldetektor:</b>	Ja		
Eisen:		Ø Prüfkörper: 1 mm	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper: 1 mm	
Edelstahl:		Ø Prüfkörper: 1,4 mm	

## GESETZLICHE INFORMATION

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 QA Managementsystems ist.