

**PRODUCTINFORMATIEBLAD**

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



Laatste verandering op:	20.02.2017
EAN-Code	4017040021762 4017040021762

**OREO DONUT SP****ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
CSM artikelnummer	<b>10221044</b>
Bedrijfsnaam	Productcode
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040021762
CSM FRANCE SAS	2176
CSM BENELUX BV	02176

**BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL**

**Benaming van het levensmiddel:** Diepgevroren donut met cacao, crèmevulling met vanillesmaak (16%) witte glazuur (9,5%) en stukjes chocoladekoekjes (8%)

**PRODUCTOMSCHRIJVING**

Bakkerswaren, Diepgevroren

Donut van gistdeeg, ringvormig, met lichtjes afgerond glad oppervlak; gevuld met crèmevulling met vanillesmaak, versierd met witte glazuur en stukjes Oreo® chocoladekoekjes.

Vaag zichtbare afdruk van het rooster op het glazuur mogelijk.

De onderkant van het gebak is enigszins vlak.

Tijdens het ontdooien is watercondensatie aan de oppervlakte mogelijk.

**GEBRUIKSIJNSTRUCTIES****Algemeen advies**

Na het openen maximaal 3 dagen te bewaren in gesloten verpakking op maximaal 25°C.

De datum "ten minste houdbaar" na ontdooien moet op de verpakking worden vermeld.

Zie voor de marketing van de datum 'ten minste houdbaar' het inlegvel in de verpakking in de verkoopenheid.

**Toepassing**

Minstens 90 min ontdooien, afhankelijk van de kamertemperatuur.

**Werkinstructies**

**Ontdooien:** Tijd: > 90 min

Artikelnummer: 10221044      Laatste verandering op: 20.02.2017

## PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	73 g	71,9 - 77 g	Gemiddeld gewicht van 12 stuks, Interne methode	
Hoogte	34 mm	32 - 36 mm	Gemiddelde van 6 stuks, Interne methode	
Diameter	540 mm	520 - 560 mm	6 stuks, Interne methode	

## SENSORISCHE INFORMATIE

Deeg, ontdooid			
Smaak	Typische frituursmaak, Zoals cacao, Licht zoet	Geur:	Typische frituurgeur, Licht cacao
Uiterlijk:	Licht onregelmatige ringvorm	Kleur:	Donkerbruin
Kruimel, ontdooid			
Structuur:	kort, Los, Zacht		
Vulling, ontdooid			
Smaak	Zoet, sterk, Vanille	Geur:	Licht vanille
Structuur:	Romig	Kleur:	Wit
Glazuur, ontdooid			
Smaak	Zoet, Licht vanille	Geur:	Licht vanille
Uiterlijk:	Rasterimprint zichtbaar	Kleur:	Wit
Decoratie			
Smaak	Zoet, Zoals cacao	Geur:	Licht vanille
		Kleur:	Donkerbruin

## INGREDIËNTENDECLARATIE

**Tarwebloem;** Plantaardige vetten: Palm, Kokos, (in wisselende verhoudingen); Suiker; Kleine cacao Oreo® koekstukjes (**Tarwebloem**; Suiker; Plantaardige oliën: Palm, Palmpit; Magere cacao-poeder; Glucose-fructosestroop; **Tarwezetmeel**; Rijsmiddel: Kaliumcarbonaten (E 501), Ammoniumcarbonaten (E 503), Natriumcarbonaat (E 500); Zout; Emulgator: **Sojalecithine (E 322)**, Zonnebloemlecithine (E 322); Aroma (Vanilline)); Water; Plantaardige oliën: Palm, Raapzaad; **Lactose**; Magere cacao-poeder (1,4%); Gist; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren (E 471), Lecithinen (E 322), Natriumstearoyl-2-lactylaate (E 481); **Volle melkpoeder**; **Roggebloem**; Dextrose; Glucosestroop; Zout; Rijsmiddel: Difosfaten (E 450), Natriumcarbonaat (E 500); Kleuren: Titaandioxide (E 171); Aroma (**bevat melk**); Verdikkingsmiddel: Xanthaangom (E 415).

## NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	2.042 kJ	(489 kcal)
Vetten:	29,6 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	15,9 g	
Koolhydraten:	49,7 g	
waarvan suikers (mono- en disachariden):	22,3 g	
Eiwitten:	4,9 g	
Zout (Na x 2,5):	0,505 g	

Artikelnummer: 10221044      Laatste verandering op: 20.02.2017

## ALLERGENENINFORMATIE

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
<b>Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Granen die gluten bevatten en afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
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
Selderij en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
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 SO <sub>2</sub> bedraagt.			
<b>Mogelijke kruiscontaminatie</b>			
Kan sporen bevatten van: Ei, Noten.			

## GMO INFORMATIE

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

## BIOLOGISCHE INFORMATIE

Biologisch: Neen

## DUURZAAMHEID

Type: Palmolie      Waarde: 100 %      Supply chain model: Mass balance

Supply Chain Model: Mass Balance. Draagt bij aan de productie van gecertificeerde duurzame palmolie. [www.rspo.info](http://www.rspo.info).  
RSPO Member ID: 4-0764-16-000-00 (former: 4-0393-14-000-00); RSPO SCCS Certificate code: CU-RSPO SCC-831156

Type: Palmpit      Waarde: 100 %      Supply chain model: Mass balance

Supply Chain Model: Mass Balance. Draagt bij aan de productie van gecertificeerde duurzame palmolie. [www.rspo.info](http://www.rspo.info).  
RSPO Member ID: 4-0764-16-000-00 (former: 4-0393-14-000-00); RSPO SCCS Certificate code: CU-RSPO SCC-831156

## DIET INFORMATIE

Kosjer: Neen  
Halal: Neen  
Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs: Ja

## MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/g	10 000				§64 LFGB L 01.00-5, ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/g	100				§64 LFGB L 05.00-5, ISO 21528-2
E. coli:	/g	10				ISO 16649, AFNOR 3M 01/8-06/01
Schimmels:	/g	1 000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Gisten:	/g	1 000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Staphylococcus aureus:	/g	100				ISO 6888-1, §64 LFGB L 00.00-55, AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Listeria monocytogenes:	/g	Niet aantoonbaar				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02, ISO 11290-1
Salmonella:	/25 g	Niet aantoonbaar				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS, ISO 6579:2002

## HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

**Bewaarcondities**  
Houdbaarheid na productie: 364 dagen  
Bewaartemperatuur: -18 °C  
Opslagadvies: Diepgevroren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen

<b>Artikelnummer:</b> 10221044	<b>Laatste verandering op:</b> 20.02.2017
--------------------------------	---

**VERPAKKINGSINFORMATIE**

<b>Distributieeenheid</b>					
<b>Nettogewicht:</b>	3,504 kg	<b>Brutogewicht:</b>	4,090 kg	<b>Aantal stuks:</b>	48 ST
<b>Primaire verpakking</b>					
<b>Beschrijving:</b>	Folie	<b>Materiaal:</b>	OPP		
<b>Secundaire verpakking</b>					
<b>Beschrijving:</b>	Doos	<b>Materiaal:</b>	Golfkarton		
<b>Beschrijving:</b>	Etiket	<b>Materiaal:</b>	Papier		
<b>Beschrijving:</b>	Doos	<b>Materiaal:</b>	Vouwkarton		

**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.