

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Letzte Änderung am:	20.12.2017
EAN Code:	4017040016072 4017040016072 4017040016072
ITF 14 Code:	04017040016072

B&B Käsetorte 12P

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10193277**

Betrieb	Artikelnummer
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040016072
CSM POLSKA SP. Z O.O.	501564
CSM BENELUX BV	60067
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	1607
CSM AUSTRIA GMBH	4017040016072
CSM GLOBAL	10193277
CSM FRANCE SAS	60067

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Käsetorte, tiefgefroren

PRODUKTBESCHREIBUNG



Backwaren, Tiefgefroren

Käsetorte auf krossem Buttermürbeteig mit cremiger Käsemasse

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Deutschland	Ursprungskontinent:	Europa
Physischer Zustand:	Tiefgefroren		

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

Auftauen und servieren

Arbeitsanweisungen

Auftauen:	Zeit:	12 h	Temperatur:	4 - 7 °C
-----------	-------	------	-------------	----------

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	2.400 g	2.364 - 2.436 g	Mittelwert aus 10 Stück	
Gewicht Pro Portion:	200 g	175 - 225 g		
Durchmesser:	264 mm	262 - 266 mm	interne Methode	

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Leicht säuerlich, leicht buttrig	Geruch:	Sauer, Leicht wie Käse
Aussehen	Runde	Farbe:	Cremerfarben
Struktur:	Kompakt		

ZUTATEN

Speisequark (Magerstufe) (31%); Zucker; **Saure Sahne; Vollei aus Freilandhaltung; Weizenmehl; Butter**; Rapsöl; modifizierte Stärke; **Süßmolkenpulver; Magermilchpulver**; Pflanzliche Fette: Palm, Kokos; Glucose; Speisesalz; Glukosesirup, getrocknet; Traubenzucker; Backtriebmittel: Diphosphate (E 450), Natriumcarbonate (E 500); Glukosesirup; **Milcheiweiß; Weizenstärke**; Verdickungsmittel: Xanthan (E 415), Natriumalginat (E 401); Emulgator: Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E 472b); Pflanzenextrakt: Kurkuma, Karotte, Paprika; Natürliches Aroma; Stabilisator: Calciumsulfat (E 516).

Artikelnummer: 10193277 Letzte Änderung am: 20.12.2017

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.055 kJ	(251 kcal)
Fett:	11,3 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	5,2 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	3,7 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren :	1,5 g	
Kohlenhydrate:	29,8 g	
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	17,3 g	
Ballaststoffe:	0,5 g	
Eiweiß:	7,5 g	
Salz (Na x 2,5):	0,456 g	
Pro Portion (200 G)		
Energie:	2.109 kJ	(503 kcal)
Fett:	22,5 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	10,3 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	7,4 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren :	3,0 g	
Kohlenhydrate:	59,6 g	
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	34,6 g	
Ballaststoffe:	1,0 g	
Eiweiß:	15,0 g	
Salz (Na x 2,5):	0,912 g	

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,2 g
Salz (NaCl):	461,6 mg
Minerale - Natrium:	182,4 mg
Wasser:	49,8 g

REFERENZMENGEN INFORMTION

Pro 100 Gramm Produkt	ERWACHSENE
Energie:	13 %
Gesamtfett:	16 %
gestättigte Fettsäuren:	26 %
Kohlenhydrate:	11 %
Zucker:	19 %
Eiweiß:	15 %
Salz:	8 %
Pro Portion (200 G)	ERWACHSENE
Energie:	25 %
Gesamtfett:	32 %
gestättigte Fettsäuren:	52 %
Kohlenhydrate:	23 %
Zucker:	38 %
Eiweiß:	30 %
Salz:	15 %

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
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	Nein	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	1 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 ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: Schalenfrüchte, Soja.			
Basierend auf unserer Risikobewertung und unseres Risikomanagements, ist das Risiko durch einige allergene Substanzen auf der Produktionslinie nicht gegeben. Daher sind die Allergene die unter "Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen" zusammengefasst sind, die einzigen Allergene für ein Risiko einer Kreuzkontamination besteht.			
Allergene nach LEDA			
Gluten	Ja	Ja	Ja
Weizen	Ja	Ja	Ja
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Nein	Nein
Hafer	Nein	Ja	Ja
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	Nein	Ja	Ja
Milch	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte	Nein	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Ja	Ja
Haselnuss	Nein	Ja	Ja
Walnüsse	Nein	Ja	Ja
Kaschunüsse	Nein	Nein	Nein
Pecannüsse	Nein	Ja	Ja
Paranüsse	Nein	Nein	Nein
Pistazien	Nein	Ja	Ja
Macadamia-/Queenslandnuss	Nein	Nein	Nein
Sellerie	Nein	Ja	Ja
Senf	Nein	Nein	Nein
Sesamsamen	Nein	Ja	Ja
Sulfit	1 PPM	Nein	Nein
Lupine	Nein	Nein	Nein
Weichtiere	Nein	Nein	Nein
Laktose	Ja	Ja	Ja
Kakao	Nein	Ja	Ja
Glutamat (E 620 - E 625)	Nein	Ja	Ja
Hühnerfleisch	Nein	Nein	Nein
Koriander	Nein	Nein	Nein
Mais	Ja	Ja	Ja
Leguminosen	Nein	Ja	Ja
Rind	Nein	Ja	Ja
Schwein	Nein	Ja	Ja
Karotte	Ja	Ja	Ja

GVO INFORMATION

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

BIO - INFORMATION

Biologisch: Nein

Artikelnummer: 10193277 Letzte Änderung am: 20.12.2017

NACHHALTIGKEIT

Typ: Palmöl Wert: 100 % Supply chain model: Mass balance

DIÄTETISCHE ANGABEN

Kosher:	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 Kuhmilcheiweißallergie:	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				ASU L 00.00-88, DIN EN ISO 4833
E. coli:	/ g	100				ASU L 00.00-132/2, DIN ISO 16649-2, ASU L 06.00-36, DIN 10110
Schimmelpilze:	/ g	1 000				ASU L 01.00-37
Hefen:	/ g	1 000				ASU L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ASU L00.00-25, DIN 10198-1
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ASU L 00.00-55, DIN EN ISO 6888-1
Listeria monocytogenes:	/ g	100				ASU L 00.00-22/37 °C, DIN ISO 11290-2
Salmonellen:	/25 g	Nicht nachweisbar				ASU L 00.00-20/20a, DIN EN ISO 6579

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	545 Tage
Lagertemperatur:	-18 °C
Lagerhinweis:	gefroren, Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren
Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	2 Tage
Lagertemperatur:	4 - 7 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	-18 °C

Artikelnummer: 10193277 Letzte Änderung am: 20.12.2017

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	2,400 kg	Bruttogewicht:	2,603 kg	Stückzahl:	1 ST
Schneidend (Margarine):	Ja	Anzahl:	12		
Palette					
Palettentyp:	Euro-Palette	Lagen:	18 ST	VE pro Palette:	216 ST
VE pro Lage:	12 ST	Bruttogewicht:	591,25 kg	Gesamthöhe der Palette:	157,2 cm
Nettogewicht:	518,40 kg				
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Tortenplatte	Material:	Pappe, PE		
Gewicht:	28 g				
Durchmesser:	265 mm				
Beschreibung:	Kiste / Karton	Material:	Wellpappe		
Maße:	270 x 270 x 79 mm				
Gewicht:	165 g				
Farbe:	Weiß				
Beschreibung:	Schrumpffolie	Material:	Polyolefine		
Gewicht:	8 g				
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Gewicht:	2 g				
Sekundärverpackung					
Codierung					
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	Ja	Materialcode:	Ja
EAN:	Ja				
Tertiär Verpackung					
Beschreibung:	Palette	Material:	Holz		
Maße:	1200 x 810 x 150 mm				
Gewicht:	25 kg				
Beschreibung:	Palettenstretchfolie	Material:	LLDPE		
Gewicht:	1.200 g				
Beschreibung:	Kantenschutz	Material:	Wellpappe		
Gewicht:	800 g				
Beschreibung:	Palettenzwischenlagen	Material:	Wellpappe		
Gewicht:	2.000 g				

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

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

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatenummerierung		
Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Kode (EU)	19059060	
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.