

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM
www.csmbaking.com



Letzte Änderung am:	22.08.2013
Ersetzt Fassung vom:	01.01.2013
EAN Code:	4017040892188
	4017040892188
	4017040892188

GF56 Schoko Muffin mit Milka

MATERIALNUMMERN

Betrieb:	Lokale Artikelnummer:
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040892188
Betrieb:	Lokale Artikelnummer:
CSM AUSTRIA GMBH	89218
Betrieb:	Lokale Artikelnummer:
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	89218
Betrieb:	Lokale Artikelnummer:
CSM AUSTRIA GMBH	4017040892188

VERKEHRSBEZEICHNUNG

Bezeichnung des Lebensmittels: Muffin mit Milka® - Alpenmilchschokolade (Glasur und Drops), tiefgefroren

PRODUKTBESCHREIBUNG



Gefroren, Gebäck

Authentischer heller Muffin mit Milka-Schokoladenstückchen im Teig, mit Milka-Schokolade glasiert und Milka-Drops dekoriert..

GEBRAUCHSEMPFEHLUNG

Standardrezept und Arbeitsanweisungen				
Auftauen:	Zeit:	90 min	Temperatur:	18 - 25 °C
Bemerkungen:	Muffin auftauen bei Raumtemperatur.			

PRODUCTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkungen:
GewichtTeig	110 g			
GewichtDekoration	8 g			

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	aromatisch, Schokolade, Süß, Teig	Geruch:	stark, süß, Schokolade
Aussehen	Gefroren	Farbe:	Goldbraun, Braun
Struktur:	weich, Saftig, Leicht zu verformen, fest		
Bemerkungen:	Geruch: Aromatisch nach Schokolade		
Bemerkungen:	Struktur: Soft, saftig, gut lösend, Schokoladenglasur bißfest		
Bemerkungen:	Geschmack: Aromatisch süß nach Schokolade und hellem Rührkuchen		
Bemerkungen:	Farbe: Goldbrauner Muffin mit Milka®-Schokolade glasiert und mit Milka®-Schokoladendrops dekoriert		
Bemerkungen:	Äußerer Eindruck: Goldbraun gebackener Muffin mit Milka®-Schokolade überzogen und mit Milka®-Schokoladendrops dekoriert		

REZEPTUR

Zutat	E-Nummer	Ursprung	Ursprungsland
-------	----------	----------	---------------



GF56 Schoko Muffin mit Milka

EAN Code: 4017040892188, 4017040892188, 4017040892188

Weizenmehl				Weizen	Österreich/Deutschland
pflanzliches Öl					
	Raps			Rapsöl	Europa
Wasser					Europa/Österreich
Zucker				Zucker	Österreich
Milka® - Alpenmilchschokolade					Deutschland
	Zucker				
	Kakaobutter				
	Magermilchpulver				
	Kakaomasse				
	Süßmolkenpulver				
	Butterfett				
	Haselnussmasse				
	Emulgator				
		Sojalecithine (E 322)	E 322		
	Aroma				
	Kakao				
Weizenstärke				Weizen	Deutschland
Backtriebmittel					
	Diphosphate (E 450)		E 450		Deutschland/Großbritannien
	Natriumcarbonate (E 500)		E 500		Deutschland/Großbritannien
	Glucono-delta-lacton (E 575)		E 575		
modifizierte Maisstärke (E 1442)			E 1442		USA
Milcheiweiß					
Reisquellmehl					
Süßmolkenpulver					Deutschland
Volleipulver				Hühnerei	Europa/Argentinien
Säureregulator					
	Calciumphosphate (E 341)		E 341		
Emulgator					
	Natriumstearoyl-2-lactylat (E 481)		E 481		
natürliches Vanillearoma					
Speisesalz					Niederlande/Deutschland/Frankreich

ZUTATEN

Weizenmehl; pflanzliches Öl: Raps; Wasser; Zucker; Milka® - Alpenmilchschokolade (14%) (Zucker; Kakaobutter; **Magermilchpulver**; Kakaomasse; **Süßmolkenpulver**; **Butterfett**; **Haselnussmasse**; Emulgator: **Sojalecithine (E 322)**; Aroma. Kakao: 30% mindestens); **Weizenstärke**; Backtriebmittel: Diphosphate (E 450), Natriumcarbonate (E 500), Glucono-delta-lacton (E 575); modifizierte Stärke (E 1442); **Milcheiweiß**; Reisquellmehl; **Süßmolkenpulver**; **Volleipulver**; Säureregulator: Calciumphosphate (E 341); Emulgator: Natriumstearoyl-2-lactylat (E 481); natürliches Vanillearoma; Speisesalz.

NÄHRWERTANGABEN

PRO 100 GRAMM PRODUKT	
Brennwert (kJ):	1.831
Brennwert (kcal):	438
Fett:	25,4 g
davon gesättigte Fettsäuren:	4,3 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	10,1 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren :	10,7 g
Kohlenhydrate:	46,8 g
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	26,4 g
Ballaststoffgehalt:	0,9 g
Eiweiß:	5,2 g
Salz (Na x 2,5):	0,0 g



GF56 Schoko Muffin mit Milka

EAN Code: 4017040892188, 4017040892188, 4017040892188

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

PRO 100 GRAMM PRODUKT	
davon Transfettsäuren:	0,3 g
Salz (NaCl):	0,0240 g
Natrium:	0,0100 g
Broteinheiten:	3,8 000004
Wasser:	6,0 g



GF56 Schoko Muffin mit Milka

EAN Code: 4017040892188, 4017040892188, 4017040892188

ALLERGENEINFORMATIONEN

ALLERGENE	ENTHALTEN		
	Im Produkt	Auf der Produktionslinie	In der 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	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 ml/l	Nein	Nein	Nein
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von:			
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 Allergen" 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	Ja
Gerste	Nein	Nein	Ja
Hafer	Nein	Nein	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Ja
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	Ja	Ja
Haselnuss	Ja	Ja	Ja
Walnuss	Nein	Nein	Ja
Kaschu	Nein	Nein	Nein
Pecannüsse	Nein	Nein	Nein
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
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 ml/l	Nein	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	Ja	Ja	Ja
Leguminosen	Nein	Nein	Nein
Rindfleisch	Nein	Nein	Nein
Schweinefleisch	Nein	Nein	Nein
Karotte	Nein	Nein	Nein



GF56 Schoko Muffin mit Milka

EAN Code: 4017040892188, 4017040892188, 4017040892188

GVO INFORMATION

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

DIÄTETISCHE ANGABEN / GEEIGNET FÜR

Koscher:	Nein	Frei von Konservierungsstoffen:	Ja
Halal:	Nein	Frei von synthetischen Farbstoffen:	Ja
Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja	nicht bestrahlt	Ja
Geeignet für Lakto-Vegetarier:	Nein	Frei von Alkohol:	Ja
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Nein	Frei von Aromen:	Nein
Geeignet für Veganer:	Nein	Frei von Fleisch:	Ja
Geeignet für Zöliakie-Diät:	Nein	Frei von Fisch:	Ja
Bio:	Nein	ohne Nanotechnologie:	Ja
Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein		
Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchweißallergie:	Nein		
FDA genehmigt:	Nein		

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl	/ g	5.000				§64 LFGB L 01.00-5
Enterobakterien	/ g	10				ISO 7402
Schimmelpilze	/ g	100				§64 LFGB L 01.00-37
Hefen	/ g	100				§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus	/ g	100				API (50CHB)
Staphylococcus aureus	/ g	10				Petrifilm, AFNOR 3M 01/9-04/03
Listeria monocytogenes	/ g	Nicht nachweisbar				AFNOR BIO-12/09-07/02, mini VIDAS
Salmonellen	/25 g	Nicht nachweisbar				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen:

Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	364 Tage
Restlaufzeit:	56 Tage
Lagertemperatur:	< -18 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren
Bemerkungen:	

Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)

Mindesthaltbarkeit:	2 Tage
Lagertemperatur:	< 20 °C

Bemerkungen:



GF56 Schoko Muffin mit Milka

EAN Code: 4017040892188, 4017040892188, 4017040892188

VERPACKUNGSGEINFORMATION

VERKAUFSEINHEIT								
Nettogewicht:		3,96 kg	Bruttogewicht:		4,63 kg	Stückzahl:		36 ST
PALETTE								
Palettentyp:		Euro-Palette						
VE pro Lage:		8 ST	Lagen:		7 ST	VE pro Palette:		56 ST
Nettogewicht:		222 kg	Bruttogewicht:		276 kg	Gesamthöhe der Palette:		189 cm
Primärverpackung:								
Beschreibung:		Gebäckkapseln			Material:		Pergamentersatzpapier	
Maße:		35x50 (bottom)-80 (top) mm						
Gewicht:		1 g						
Farbe:		Violett						
Durchmesser (oben)		80 mm						
Durchmesser (unten)		50 mm						
Beschreibung:		Schrumpffolie			Material:		PE	
Maße:		455x700 mm						
Gewicht:		5 g						
Dicke		20 µm						
Beschreibung:		Tray			Material:		Wellpappe	
Maße:		377x288x80 mm						
Gewicht:		143 g						
Codierung								
Produktionsdatum:		Produktionszeit	Haltbarkeitsdatum:		MHD, TTMMJJ	Charge-Code		Frische Nummer
weitere Angaben		Zeit						
Sekundärverpackung								
Beschreibung:		Kiste / Karton			Material:		Wellpappe	
Maße:		388x292x249 mm						
Gewicht:		236 g						
Beschreibung:		Etikett			Material:		Papier	
Maße:		200x100 mm						
Gewicht:		2 g						
Codierung								
Produktionsdatum:		Produktionszeit	Haltbarkeitsdatum:		MHD, TTMMJJ	Charge-Code		Frische Nummer
Name:			Lieferant:			Materialcode:		
EAN128:			Anzahl der Etiketten:			ITC Code		
weitere Angaben		Zeit						
Tertiär Verpackung								
Beschreibung:		Schrumpffolie			Material:			
Gewicht:		14 g						
Beschreibung:		Palette			Material:		Holz	
Gewicht:		17.000 g						

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
	vorhanden	Ø Kontrollteil	
Metalldetektor für Eisen:	Ja	2 mm	
Metalldetektor für Nicht-Eisen:	Ja	2,5 mm	
Metalldetektor für Edelstahl:	Ja	3,5 mm	
PROZESSBESCHREIBUNG			
Bemerkungen:	Massenbereitung, Verfüllung, Backen, Kühlung, Dekoration, Verpackung, Frostung.		

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.