

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

05.08.2024

MADRE Roggen VK Sauer

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10087981
Andere	
EAN Code	4002715758517
KN Code (EU)	19019099

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Roggenvollkornsauerteig getrocknet

PRODUKTBESCHREIBUNG

Roggenvollkornsauerteig getrocknet

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Deutschland	Ursprungskontinent:	Europa
Physischer Zustand:	Pulver		

ANWENDUNGSHINWEIS

Zugabe:
Bemerkungen: 15,0 % vom Roggenmehl berechnet

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	aromatisch-säuerlich	Geruch:	aromatisch
Aussehen	Pulver	Farbe:	Hellbraun
Struktur:	Freifließendes Pulver		

ZUTATEN

ROGGENvollkornsauerteig, getrocknet (ROGGENvollkornmehl).

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	1.365 kJ (324 kcal)
Fett:	1,9 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,2 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,6 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	1,1 g
Kohlenhydrate:	53,0 g
davon Zucker:	2,6 g
davon mehrwertige Alkohole:	0,7 g
davon Stärke:	47,0 g
Ballaststoffe:	19,0 g
Eiweiß:	10,0 g
Salz (Na x 2,5):	0,0000 g
Bemerkungen:	Edible fat and hardened edible fat aren't used, therefore the trans fatty acids and cholesterol aren't analyzed. Water: <10%, natural fluctuations are possible.

MADRE Roggen VK Sauer

Artikelnummer: 10087981

Letzte Änderung am:

05.08.2024

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Fette davon Transfettsäuren:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,0 g
Cholesterin:	0,0 ppm
Salz (NaCl):	0,0 mg
Minerales - Natrium:	0,0 mg
Organische Säuren:	5,6 g
Wasser:	7,9 g

Bemerkungen: Edible fat and hardened edible fat aren't used, therefore the trans fatty acids and cholesterol aren't analyzed.
Water: <10%, natural fluctuations are possible.

ALLERGEINEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Weizen	Nein	Ja	Ja
Roggen	Ja	Ja	Ja
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Ja	Ja
Khorasanweizen	Nein	Nein	Ja
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Nein	Nein
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: Keine PO/PK

Supply chain model:

MADRE Roggen VK Sauer

Artikelnummer: 10087981

Letzte Änderung am:

05.08.2024

DIÄTETISCHE ANGABEN

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

"Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
pH				
pH 10 % Lösung:	3,6			ICC 145
Gehalte				
Asche/Mineralgehalt	2,4 %			
Feuchtegehalt:		< 10 %		Karl Fischer
Andere				
Acidität	80	72 - 88		ICC 145

PHYSIKALISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Siebtest				
Partikelgröße > 500 µm:		< 5 %		Rüttelsieb

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
E. coli:	/ 1 g	100				§64 LFGB
Schimmelpilze:	/ g	10 000				§64 LFGB
Bacillus cereus:	/ g	1 000				§64 LFGB
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				§64 LFGB

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	365 Tage
Lagertemperatur:	< 25 °C
Lagerhinweis:	Kühl, Trocken, Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten.
Transportbedingungen	
Bemerkungen:	Kühl und trocken

MADRE Roggen VK Sauer

Artikelnummer:	10087981	Letzte Änderung am:	05.08.2024
----------------	----------	---------------------	------------

VERPACKUNGSGEDECKEL INFORMATION

Verkaufseinheit				
Nettogewicht:	25 kg	Bruttogewicht:	25,2 kg	Stückzahl:
Palette				1 ST
Palettentyp:	Euro-Palette	Lagen:	10 ST	VE pro Palette:
VE pro Lage:	3 ST	Bruttogewicht:	781 kg	Gesamthöhe der Palette:
Nettogewicht:	750 kg			180 cm
Primärverpackung:				
Beschreibung:	Sack	Material:	Papier	
Maße:	380+140x970 mm			
Gewicht:	185 g			
Beschreibung:	Sack, blau	Material:	PE	
Gewicht:	20,5 g			
Farbe:	Blau			
Bemerkungen:	Gewicht je Gebinde=25 kg			
Codierung				
Name:	Ja			
Weitere Angaben:	Gewicht, Batch-Nummer, MHD, Strichcode			
Bemerkungen:	Mehrlagige Papiersäcke (gestellt)			
Sekundärverpackung				
Beschreibung:	Deckel	Material:	Pappe	
Gewicht:	800 g			
Tertiär Verpackung				
Beschreibung:	Palette	Material:	Holz	
Maße:	1200x800 mm			
Gewicht:	25 kg			

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsyste			
Siebe:	vorhanden Ja	Siebweite:	1 mm
Metalldetektor:	Ja	Ø Prüfkörper:	4 mm
Eisen:		Ø Prüfkörper:	6 mm
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	4 mm
Edelstahl:			

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung		
Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	19019099	
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: 05.08.2024
Änderung: