

PRODUKTSPEZIFIKATION		
<b>CSM Ingredients</b> www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 05.08.2024
<b>MADRE Roggen VK Sauer</b>		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	<b>10087981</b>
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.

## ALLERGENEINFORMATIONEN

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-/Queenstownnuss	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 Kuhmilchweißallergie:	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
Siebstest				
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

## VERPACKUNGSGEINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:		25 kg	Bruttogewicht:		25,2 kg
			Stückzahl:		1 ST
Palette					
Palettentyp:		Euro-Palette			
VE pro Lage:		3 ST	Lagen:		10 ST
Nettogewicht:		750 kg	Bruttogewicht:		781 kg
			VE pro Palette:		30 ST
			Gesamthöhe der Palette:		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 Kontrollsystem				
	vorhanden			Bemerkungen
Siebe:	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:	