

PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 09.10.2024
Meister eisella Mohn 15 kg		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10089926
Andere	
EAN Code	4002715750221
KN Code (EU)	2008191980

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Grundstoff für Mohn-Gebäckmassen.

PRODUKTBESCHREIBUNG	
Grundstoff zur Herstellung von Mohnfüllungen und Gebäcken.	

ALLGEMEINE INFORMATION			
Ursprungsland:	Deutschland	Ursprungskontinent:	Europa (EU)
Physischer Zustand:	Pulver		

ANWENDUNGSHINWEIS	
Allgemeine Empfehlung	
1000 g Meister eisella Mohn mit 900 g Wasser anrühren und 15 Minuten quellen lassen	
Zugabe:	
Bemerkungen:	1000 g Meister eisella Mohn + 900 g Wasser

SENSORISCHE INFORMATION			
Geschmack:	Mohnsamen, Süß	Geruch:	Mohnsamen, süß
Aussehen	Mischung	Farbe:	Blau, Schwarz
Struktur:	Körner, Fließfähig		
Bemerkungen:	Farbe: mit heller Bindekomponente		

ZUTATEN	
Mohnsamen (54%); Zucker; Maisquellmehl; WEIZENGrieß; Elklarpulver; Honigpulver (Maltodextrin; Honig); Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; VollMILCHpulver; Verdickungsmittel: Natriumalginat; Säureregulator: Natriumacetate; Speisesalz; Aroma; Anti oxidationsmittel: Stark tocopherolhaltige Extrakte.	

NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.841 kJ	(441 kcal)
Fett:	22,2 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	4,1 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	3,9 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	12,7 g	
Kohlenhydrate:	38,2 g	
davon Zucker:	28,0 g	
Ballaststoffe:	15,4 g	
Eiweiß:	14,2 g	
Salz (Na x 2,5):	0,9047 g	

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:	9,9 ppm	
Salz (NaCl):	369,3 mg	
Minerales - Natrium:	361,9 mg	
Wasser:	4,5 g	

Meister eisella Mohn 15 kg

Artikelnummer: 10089926 Letzte Änderung am: 09.10.2024

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Weizen	Ja	Ja	Ja
Roggen	Nein	Ja	Ja
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Ja
Khorasanweizen	Nein	Nein	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
Mandeln	Nein	Ja	Ja
Haselnuss	Nein	Ja	Ja
Walnüsse	Nein	Ja	Ja
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	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	2 PPM *	Nein	Nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
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: SOJA, SCHALENFRÜCHTEN.
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.

DIÄTETISCHE ANGABEN

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

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000 000				§64 LFGB L 01.00-5, ISO 4833
Schimmelpilze:	/ g	5 000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Hefen:	/ g	5 000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Bacillus cereus:	/ g	5 000				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB), ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm, ISO 6888-1, §64 LFGB L 00.00-55
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS, ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02, ISO 11290-1

Meister eisella Mohn 15 kg

Artikelnummer: 10089926 Letzte Änderung am: 09.10.2024

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach 180 Tage
Produktion:
Lagertemperatur: 12 - 25 °C
Lagerhinweis: Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten.

Transportbedingungen

Transporttemperatur: 2 - 25 °C

VERPACKUNGSMITTEL

Verkaufseinheit

Nettogewicht: 15 kg Bruttogewicht: 15,375 kg

Palette

Palettentyp: Palette 1200 x 800
VE pro Lage: 12 ST Lagen: 4 ST VE pro Palette: 48 ST
Nettogewicht: 720 kg Bruttogewicht: 765 kg Gesamthöhe der Palette: 1.529 mm

Primärverpackung:

Beschreibung: Folie Material: OPA, LDPE
Quantität: 0,0735 KG
Farbe: Transparent
Breite: 585 mm

Codierung

Name: Ja Haltbarkeitsdatum: TTMMJJ Charge-Code Batch-Nummer
EAN: Ja Lieferant: Ja Materialcode: Ja

Sekundärverpackung

Beschreibung: Klebeband Material: BOPP
Quantität: 1,3500 KG
Farbe: Transparent
Breite: 50 mm

Beschreibung: Box Material: Wellpappe
Quantität: 1,0000 PC
Gewicht: 440 g
Farbe: Weiß
Länge (aussen): 388 mm
Breite (aussen): 202 mm
Höhe (aussen): 366 mm

Beschreibung: Etikett Material: Papier
Quantität: 0,0000 PC
Gewicht: 2,6 g
Farbe: Weiß
Breite: 210 mm
Höhe: 148,5 mm

Codierung

Weitere Angaben: MM-Code Haltbarkeitsdatum: MHD

Tertiär Verpackung

Beschreibung: Palette Material: Holz
Quantität: 1,0000 PC
Gewicht: 25,000 g
Länge: 1.200 mm
Breite: 800 mm
Höhe: 144 mm

Beschreibung: Bogen Material: Papier
Quantität: 1,0000 PC
Gewicht: 552 g
Farbe: Grau
Länge: 1.150 mm
Breite: 800 mm

Meister eisella Mohn 15 kg

Artikelnummer: 10089926 Letzte Änderung am: 09.10.2024

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem

Siebe:	vorhanden	Siebweite:	3 mm	Bemerkungen
Filter:	Nein			
Metalldetektor:	Ja	Ø Prüfkörper:	2,5 mm	
Eisen:		Ø Prüfkörper:	3,5 mm	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	3,5 mm	
Edelstahl:				
Röntgenstrahlung:	Nein			

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	2008191980	
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: 09.10.2024
Änderung: Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen