

PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 03.08.2023
Meister eisella Apfel 10 kg		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10160038
Andere	
EAN Code	4002715710249
KN Code (EU)	20089949

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Trockenfrüchte für Füllungen

PRODUKTBESCHREIBUNG	
Pulverförmiger Grundstoff mit Trockenapfelstücken für Apfelfüllungen	

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

SENSORISCHE INFORMATION			
Geschmack:	Fruchtig, Süß, Leicht säuerlich	Geruch:	Fruchtig, süß, Leicht sauer
Aussehen	Pulver mit Stückchen	Farbe:	Hellbeige

ZUTATEN	
Apfelstücke, getrocknet, GESCHWEFELT (48%); Zucker; Modifizierte Stärke; Apfelpulver (5,2%); Verdickungsmittel: Carrageen; Säuerungsmittel: Citronensäure; Traubenzucker; Säureregulator: Calciumphosphate; Aroma; Karottenextrakt; Kurkuma.	

NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.545 kJ	(365 kca)
Fett:	0,5 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,1 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,2 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,1 g	
Kohlenhydrate:	84,4 g	
davon Zucker:	65,9 g	
Ballaststoffe:	8,1 g	
Eiweiß:	0,8 g	
Salz (Na x 2,5):	0,4116 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:	0,0 ppm	
Salz (NaCl):	254,3 mg	
Minerales - Natrium:	164,7 mg	
Wasser:	3,7 g	

Meister eisella Apfel 10 kg

Artikelnummer:

10160038

Letzte Änderung am:

03.08.2023

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Weizen	Nein	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	Nein	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)	Nein	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	148 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 SO ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: GLUTEN, EI, SOJA, MILCH / LAKTOSE, 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 Kuhmilchproteinallergie:	Nein
Geeignet für Veganer:	Ja		

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

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	100 000				ISO 4833, §64 LFGB L00.00-88
Enterobakterien:	/ g	1 000				ISO 21528-2, §64 LFGB L 05.00-5
Coliforme Keime:	/ g	10				§64 LFGB L 01.00-3
Schimmelpilze:	/ g	10 000				ISO 6611, ISO 21527-1, §64 LFGB L 01.00-37
Hefen:	/ g	10 000				ISO 6611, ISO 21527-1, §64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	100				ISO 7932, §64 LFGB L01.00-72
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-1, §64 LFGB L 00.00-55, AFNOR 3M 01/9-04/03
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				ISO 6579:2002, §64 LFGB L 00.00-66
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	Nicht nachweisbar				ISO 11290-1, AFNOR BIO-12/09-07/02

Meister eisella Apfel 10 kg

Artikelnummer: 10160038 Letzte Änderung am: 03.08.2023

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach 270 Tage
Produktion:
Lagertemperatur: 12 - 25 °C
Lagerhinweis: Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten.

Transportbedingungen

Transporttemperatur: 2 - 25 °C

VERPACKUNGSMITTELINFORMATION

Verkaufseinheit

Nettogewicht: 10 kg Bruttogewicht: 10,818 kg Stückzahl: 1 ST

Palette

Palettentyp: Palette 1200 x 800
VE pro Lage: 9 ST Lagen: 3 ST VE pro Palette: 27 ST
Nettogewicht: 270 kg Bruttogewicht: 317 kg Gesamthöhe der Palette: 141,1 cm

Primärverpackung:

Beschreibung: Folie Material: OPA, LDPE
Quantität: 0,1958 KG
Farbe: Weiß
Breite: 585 mm

Codierung

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

Sekundärverpackung

Beschreibung: Etikett Material: Papier
Quantität: 8,0000 PC
Gewicht: 1,58 g
Farbe: Weiß
Breite: 135 mm
Höhe: 140 mm

Beschreibung: Etikett Material: Papier
Quantität: 1,0000 PC
Gewicht: 2,6 g
Farbe: Weiß
Breite: 210 mm
Höhe: 148,5 mm

Beschreibung: Dose Material: Wellpappe
Quantität: 1,0000 PC
Gewicht: 615 g
Farbe: Weiß
Länge (aussen): 390 mm
Breite (aussen): 250 mm
Höhe (aussen): 410 mm

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

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem

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

Meister eisella Apfel 10 kg

Artikelnummer: 10160038 Letzte Änderung am: 03.08.2023

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	20089949	

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: 03.08.2023
Änderung: Ursprung (Informationsblatt Zur Herkunft Von Rohmaterialien)