

# PRODUKTSPEZIFIKATION

**CSM Ingredients**  
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

10.02.2025

## Meister eisella Zwiebel

### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Artikelnummer	<b>10089920</b>
Andere	
EAN Code	4002715750689
KN Code (EU)	20059980

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Grundstoff für Zwiebelgebäcke
--------------------------------	-------------------------------

### PRODUKTBESCHREIBUNG

andere Mischungen
Grundstoff für Zwiebelgebäcke.

### ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Deutschland	Ursprungskontinent:	Europa
----------------	-------------	---------------------	--------

### ANWENDUNGSHINWEIS

Zugabe:	
Bemerkungen:	Zugabemenge: 1 Beutel eisella Zwiebel mit 1.500 g kaltem Wasser anrühren und ca. 15 Minuten quellen lassen.

### SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Typisch, Zwiebel, Leicht würzig	Geruch:	Typisch, Zwiebel, Leicht würzig
Aussehen	Knusprig	Farbe:	Beige, Hellgelb
Struktur:	Knusprig		

### ZUTATEN

Getrocknete Zwiebel (74%); Maisquellmehl; Modifizierte Stärke; Speisesalz; Gewürze; Knoblauchpulver; Stabilisator: Ascorbinsäure; Aroma.
--

### NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	1.172 kJ (279 kcal)
Fett:	1,2 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,3 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,5 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,4 g
Kohlenhydrate:	42,0 g
davon Zucker:	23,0 g
Ballaststoffe:	29,0 g
Eiweiß:	9,2 g
Salz (Na x 2,5):	5,1000 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):	5.100,0 mg
Minerales - Natrium:	2.040,0 mg
Wasser:	10,0 g

# Meister eisella Zwiebel

Artikelnummer: 10089920

Letzte Änderung am:

10.02.2025

## ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Weizen	Nein	Ja	Ja
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Nein	Nein
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Ja	Ja
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
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	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	Ja	Ja
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
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 SO<sub>2</sub>, 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:	Dieses Produkt enthält kein Palm/Palmkernöl oder palmbasierte Derivate.	Supply chain model:
------	---	---------------------

## DIÄTETISCHE ANGABEN

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Ja
Geeignet für Laktovo-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilcheiweißallergie:	Nein
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
<b>Gehalte</b>				
Feuchtegehalt:	8,0 %			, Methode: 4 h 70°C Vakuum

# Meister eisella Zwiebel

Artikelnummer: 10089920

Letzte Änderung am:

10.02.2025

## MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000 000				\$64 LFGB L 01.00-5
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 16649
Schimmelpilze:	/ g	20 000				\$64 LFGB L 01.00-37
Hefen:	/ g	20 000				\$64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				\$64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB)
Staphylococcus aureus:	/ g	100				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				\$64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	545 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	< 18 °C
Relative Lagerfeuchtigkeit:	< 65 %
Lagerhinweis:	Umgebungstemperatur, Trocken
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< 18 °C
Bemerkungen:	Collection by the customer

## VERPACKUNGSDATEN

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	5 kg	Bruttogewicht:	5,42 kg	Stückzahl:	1 ST
Palette					
Palettentyp:	Euro-Palette				
VE pro Lage:	9 ST	Lagen:	5 ST	VE pro Palette:	45 ST
Nettogewicht:	225 kg	Bruttogewicht:	270 kg	Gesamthöhe der Palette:	144 cm
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Sack	Material:	PE		
Maße:	300x240 mm				
Gewicht:	25 g				
Farbe:	Transparent				
Bemerkungen:	Transparent foil with multicolour print.				
Codierung					
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	TTMMJJJJ	Charge-Code	Ja
Weitere Angaben:	Batch-Nummer				
Sekundärverpackung					
Beschreibung:	Kiste / Karton	Material:	Wellpappe		
Maße:	385x244x255 mm				
Gewicht:	408 g				
Codierung					
		Haltbarkeitsdatum:	MHD, MM-Code		
Tertiär Verpackung					
Beschreibung:	Palette	Material:	Holz		
Maße:	1200x800x144 mm				
Gewicht:	25 kg				
Farbe:	Braun				

## KONTAMINATION

	Gesetzlich erlaubter Maximalwert	Maximalwert	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen		
			Maximalwert			
<b>Physikalische Kontaminanten</b>						
<b>Produkteigene Verunreinigungen</b>						
Produkteigene Verunreinigungen	1 %					

# Meister eisella Zwiebel

Artikelnummer: 10089920 Letzte Änderung am: 10.02.2025

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

### Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsysteem

Siebe:	vorhanden Ja	Siebweite: 1,4 mm	Bemerkungen Powder mixture/spice mixture is sieved. It is not possible to sieve the final product (kibbled onions with spice mix).
Metalldetektor: Eisen: Nicht-Eisen: Edelstahl:	Ja	Ø Prüfkörper: 2 mm Ø Prüfkörper: 2,5 mm Ø Prüfkörper: 2,5 mm	

## GESETZLICHE INFORMATION

### Internationale Zutatennummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	20059980	

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: 10.02.2025  
Änderung: Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen