

PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 15.09.2025
Meister Gel 7 kg		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
Artikelnummer	10089873
Andere	
EAN Code	4002715750542
KN Code (EU)	2007993922

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Konzentrierte Aprikosengelee

PRODUKTBESCHREIBUNG	
Ein ideales Produkt für das Gelieren von Kuchen.	

ALLGEMEINE INFORMATION	
Ursprungsland:	Niederlande
Physischer Zustand:	Viskos

ANWENDUNGSHINWEIS	
Allgemeine Empfehlung	
Gebrauchsanweisungen: 30-60% Wasser zufuegen. Aufwaermen bis 85°C und auftragen.	

SENSORISCHE INFORMATION			
Geschmack:	Aprikose	Geruch:	Aprikose
Struktur:	Weich	Farbe:	Orange

ZUTATEN	
Zucker; Glukose-Fruktose-Sirup; Wasser; Aprikosenpüree; Geliermittel: Pektine; Säureregulator: Citronensäure, Kaliumcitrate, Calciumphosphate.	

NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.139 kJ	(268 kcal)
Fett:	0,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
Kohlenhydrate:	65,6 g	
davon Zucker:	60,5 g	
Ballaststoffe:	1,1 g	
Eiweiß:	0,2 g	
Salz (Na x 2,5):	0,0888 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):	0,0 mg	
Minerales - Natrium:	35,6 mg	
Wasser:	32,8 g	

# Meister Gel 7 kg

Artikelnummer:

10089873

Letzte Änderung am:

15.09.2025

## ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Weizen	Nein	Nein	Ja
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Nein	Ja
Hafer	Nein	Nein	Nein
Dinkel	Nein	Nein	Nein
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	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	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	6 PPM *	Nein	Ja
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.

## DIÄTETISCHE ANGABEN

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Ja
Geeignet für Lakto-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Ja
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilcheiweißallergie:	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:	3,45	3,15 - 3,75		pH-Meter

## PHYSIKALISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Rheologie				
Andere				
Viskosität: 20 °C:	325	250 - 400		TA.XT-plus P/25
Andere				
Brix:	67 deg	64 - 70 deg		Refraktometer 20 °C

# Meister Gel 7 kg

Artikelnummer: 10089873 Letzte Änderung am: 15.09.2025

## MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000				
Enterobakterien:	/ g	10				
Schimmelpilze:	/ g	100				
Hefen:	/ g	100				
Salmonellen:	/ 25 g	abwesend				

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

<b>Lagerbedingungen</b>	
Mindesthaltbarkeit nach	273 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	5 - 20 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Öffnen begrenzt haltbar, Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten., Geöffnete Verpackung kühl und trocken lagern und zeitnah verarbeiten.
<b>Transportbedingungen</b>	
Bemerkungen:	Ambient

# Meister Gel 7 kg

Artikelnummer:	10089873	Letzte Änderung am:	15.09.2025
----------------	----------	---------------------	------------

## VERPACKUNGSMATERIAL

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:		7 kg	Bruttogewicht:		7,228 kg
			Stückzahl:		1 ST
Palette					
Palettentyp:		Euro-Palette			
VE pro Lage:		20 ST	Lagen:		5 ST
Nettogewicht:		700 kg	Bruttogewicht:		748 kg
			VE pro Palette:		100 ST
			Gesamthöhe der Palette:		112,5 cm
Primärverpackung:					
Beschreibung:		Eimer	Material:		PP
Quantität:		1,0000 PC			
Gewicht:		183 g			
Farbe:		Weiß			
Höhe:		194 mm			
Beschreibung:		Flexible film	Material:		PET, CPP
Quantität:		11,1000 G			
Farbe:		Transparent, Blau			
Länge:		692 mm			
Breite:		330 mm			
Codierung					
Produktionsdatum:		Frische Nummer	Haltbarkeitsdatum:		TTMMJJ
Weitere Angaben:		HH:MM, Eimer Nummer	Charge-Code		SAP Batch-Code
Sekundärverpackung					
Beschreibung:		Deckel	Material:		PP
Quantität:		1,0000 PC			
Gewicht:		35 g			
Farbe:		Weiß			
Höhe:		19 mm			
Durchmesser:		222 mm			
Codierung					
Name:		Ja	Haltbarkeitsdatum:		TTMMJJ
Weitere Angaben:		EAN 128	Lieferant:		Ja
			Charge-Code		SAP Batch-Code
			Materialcode:		Ja
Tertiär Verpackung					
Beschreibung:		Palette	Material:		Holz
Quantität:		1,0000 PC			
Gewicht:		25.000 g			
Länge:		1.200 mm			
Breite:		800 mm			
Höhe:		150 mm			
Beschreibung:		Bogen	Material:		Wellpappe
Quantität:		2,0000 PC			
Gewicht:		453 g			
Oberfläche:		0,94 m2			
Farbe:		Braun			
Länge:		1.190 mm			
Breite:		790 mm			
Beschreibung:		Etikett	Material:		Papier
Quantität:		100,0000 PC			
Gewicht:		3,82 g			
Farbe:		Weiß			
Breite:		110 mm			
Höhe:		257,35 mm			
Beschreibung:		Strechfolie	Material:		LDPE
Quantität:		0,5000 KG			
Farbe:		Transparent			
Breite:		500 mm			
Beschreibung:		Bogen	Material:		LDPE
Quantität:		1,0000 PC			
Gewicht:		56 g			
Länge:		1.400 mm			
Breite:		1.500 mm			
Beschreibung:		Etikett	Material:		Papier
Quantität:		2,0000 PC			
Gewicht:		2,18 g			
Breite:		148 mm			
Höhe:		210 mm			
Codierung					
Name:		Ja	Haltbarkeitsdatum:		TTMMJJJJ
EAN:		Ja	Lieferant:		Ja
Weitere Angaben:		SSCC	Charge-Code		Batch-Nummer
			Materialcode:		Ja

# Meister Gel 7 kg

Artikelnummer: 10089873 Letzte Änderung am: 15.09.2025

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

### Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem

Siebe:	vorhanden Ja	Siebweite:	1,4 mm	Bemerkungen
Metalldetektor:	Ja			
Eisen:		Ø Prüfkörper:	1,5 mm	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	2,0 mm	
Edelstahl:		Ø Prüfkörper:	3,0 mm	
visuelle Beurteilung:	Nein			

## GESETZLICHE INFORMATION

### Internationale Zutatennummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	2007993922	

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: 15.09.2025  
Änderung: Rezeptur