

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 27.07.2020

Meister Karamandel PO MB

MATERIALNUMMERN

| Artikelnummer | |
|----------------------|-----------------|
| CSM Artikelnummer | 10089893 |
| Betrieb | |
| CSM DEUTSCHLAND GMBH | 4002715750696 |
| CSM BENELUX BV | 32007 |
| Andere | |
| EAN Code | 4002715750696 |
| KN Code (EU) | 21069098 |

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Instantmix zur Herstellung von Florentiner oder Bienenstichbelag, enthält 30 % Mandeln

PRODUKTBESCHREIBUNG

Hellgelbes bis beiges, fließfähiges, mittelfeines Pulver mit Mandelblättchen.

ALLGEMEINE INFORMATION

| | | | |
|----------------------------|----------------------------|----------------------------|-------------|
| Ursprungsland: | Deutschland | Ursprungskontinent: | Europa (EU) |
| Produktherkunft | Natürlich | | |
| Produkttyp: | Zusammengesetzte Rohstoffe | | |
| Physischer Zustand: | Pulver | | |

ANWENDUNGSHINWEIS

| Anwendung |
|---|
| Gebrauchsfertig |
| for the production of Florentines and fine bakery wares |

SENSORISCHE INFORMATION

| | | | |
|-------------------|---|----------------|------------------------------------|
| Geschmack: | Charakteristisch, Süß, Karamell, Mandel | Geruch: | Charakteristisch, Karamell, Mandel |
| Aussehen | Pulver | Farbe: | Hellgelblich |
| Struktur: | Freifließendes Pulver | | |

ZUTATEN

MANDELN (30%); Zucker; Glukosesirup; Pflanzliches Fett: Palm; Backhonig; MAGERMILCHPULVER; Emulgator: SOJALECITHINE; SAHNE; Aroma; Verdickungsmittel: Natriumalginat; Karamellzuckersirup; MAGERMILCH.

NÄHRWERTANGABEN

| Pro 100 Gramm Produkt | | |
|---|----------|------------|
| Energie: | 2.237 kJ | (536 kcal) |
| Fett: | 32,9 g | |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 8,3 g | |
| davon einfach ungesättigte Fettsäuren: | 17,4 g | |
| davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren: | 4,6 g | |
| Kohlenhydrate: | 52,4 g | |
| davon Zucker: | 34,0 g | |
| Ballaststoffe: | 4,2 g | |
| Eiweiß: | 7,3 g | |
| Salz (Na x 2,5): | 0,0000 g | |

Meister Karamandel PO MB

| | |
|-------------------------|--------------------------------|
| Artikelnummer: 10089893 | Letzte Änderung am: 27.07.2020 |
|-------------------------|--------------------------------|

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 |
| Salz (NaCl): | 0,0 mg |
| Minerales - Natrium: | 0,0 mg |
| Wasser: | 4,0 g |

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 | Nein | Ja |
| Hafer | Nein | Ja | Ja |
| 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 | Ja | Ja | Ja |
| Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose) | Ja | Ja | Ja |
| Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse | Ja | Ja | Ja |
| Mandeln | Ja | Ja | Ja |
| Haselnuss | Nein | Ja | Ja |
| 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 | Ja |
| 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 | Ja |
| 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, LUPINE. | | | |

GVO INFORMATION

Das Produkt enthält keine nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.

NACHHALTIGKEIT

| | | | | | |
|--|--------|-------|-------|---------------------|-------------|
| Typ: | Palmöl | Wert: | 100 % | Supply chain model: | Segregation |
| Supply Chain Modell: Mass Balance. Erhöht die Produktion von zertifiziertem nachhaltigem Palmöl. www.rspo.org . RSPO ID: 2-0999-19-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-817334 | | | | | |

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: | Nein | Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchproteinallergie: | Nein |
| Geeignet für Veganer: | Nein | | |
| Bemerkungen: | Glucosesirup ohne allergenes Potential - Glutengehalt < 20 ppm | | |

Meister Karamandel PO MB

| | |
|-------------------------|--------------------------------|
| Artikelnummer: 10089893 | Letzte Änderung am: 27.07.2020 |
|-------------------------|--------------------------------|

CHEMISCHE INFORMATION

| | Ziel | Intervall | Typischer Wert | Methode / Anmerkungen |
|----------------|------|-----------|----------------|-----------------------|
| Gehalte | | | | |
| Feuchtegehalt: | | < 4 % | | Karl Fischer |

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

| | Einheit | M | m | n | c: > m | Methode / Anmerkungen |
|------------------------|---------|-------------------|---|---|--------|---|
| Gesamtkeimzahl: | / g | 250 000 | | | | ISO 4833, PC 48h / 30 °C mod. §64 L01.00-05 |
| Enterobakterien: | / g | 100 | | | | ISO 21528-2, VRBD 24h/ 30 °C |
| E. coli: | / g | 100 | | | | ISO 16649, TBX 24h/44 °C |
| Schimmelpilze: | / g | 5 000 | | | | ISO 7955, RB 2-5d / 30 °C §64 L01.00-37 |
| Hefen: | / g | 5 000 | | | | ISO 7955, RB 2-5d / 30 °C §64 L01.00-37 |
| Bacillus cereus: | / g | 500 | | | | ISO 7932, PEMBA §64 L00.00-25 |
| Staphylococcus aureus: | / g | 500 | | | | ISO 6888-1, BP 48h / 37 °C §64 L01.00-24 |
| Salmonellen: | / 25 g | Nicht nachweisbar | | | | ISO 6579:2002, §35 LMBG L 00.00-20 |

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

| Lagerbedingungen | |
|-------------------------------------|--------------------|
| Mindesthaltbarkeit nach Produktion: | 270 Tage |
| Lagertemperatur: | < 20 °C |
| Relative Lagerfeuchtigkeit: | < 65 % |
| Lagerhinweis: | Vor Licht schützen |
| Transportbedingungen | |
| Transporttemperatur: | < 25 °C |

Meister Karamandel PO MB

| | |
|-------------------------|--------------------------------|
| Artikelnummer: 10089893 | Letzte Änderung am: 27.07.2020 |
|-------------------------|--------------------------------|

VERPACKUNGSINFORMATION

| | | | | | |
|---------------------------|--|--------------------|------------|-------------------------|--------|
| Verkaufseinheit | | | | | |
| Nettogewicht: | 10 kg | Bruttogewicht: | 10,49 kg | Stückzahl: | 1 ST |
| Palette | | | | | |
| Palettentyp: | Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150 | | | | |
| VE pro Lage: | 8 ST | Lagen: | 6 ST | VE pro Palette: | 48 ST |
| Nettogewicht: | 480 kg | Bruttogewicht: | 529 kg | Gesamthöhe der Palette: | 105 cm |
| Primärverpackung: | | | | | |
| Beschreibung: | Seitenfallenbeutel | Material: | LDPE | | |
| Stückzahl: | 1 ST | | | | |
| Maße: | 80 x 37 cm | | | | |
| Gewicht: | 86 g | | | | |
| Farbe: | Transparent | | | | |
| Länge: | 800 mm | | | | |
| Breite: | 370 mm | | | | |
| Bemerkungen: | Width: 370+280 mm | | | | |
| Codierung | | | | | |
| Produktionsdatum: | Nein | Haltbarkeitsdatum: | Nein | Charge-Code | Nein |
| Name: | Nein | Lieferant: | Nein | Materialcode: | Nein |
| EAN: | Nein | | | | |
| Sekundärverpackung | | | | | |
| Beschreibung: | Karton | Material: | Wellpappe | | |
| Stückzahl: | 1 ST | | | | |
| Maße: | 39,1 x 28,6 x 13,6 cm | | | | |
| Gewicht: | 405 g | | | | |
| Länge: | 391 mm | | | | |
| Breite: | 286 mm | | | | |
| Höhe: | 136 mm | | | | |
| Codierung | | | | | |
| Produktionsdatum: | Nein | Haltbarkeitsdatum: | TT/MM/JJJJ | Charge-Code | Ja |
| Name: | Ja | Lieferant: | Ja | Materialcode: | Ja |
| EAN: | Nein | | | | |
| Weitere Angaben: | Palette Nummer | | | | |
| Bemerkungen: | Lot-code: 10 digit uncoded number | | | | |
| Tertiär Verpackung | | | | | |
| Beschreibung: | Palette | Material: | Holz | | |
| Stückzahl: | 1 ST | | | | |
| Maße: | 120 x 80 x 15 cm | | | | |
| Gewicht: | 25.000 g | | | | |
| Farbe: | Braun | | | | |
| Codierung | | | | | |
| Produktionsdatum: | Ja | Haltbarkeitsdatum: | TT/MM/JJJJ | Charge-Code | Ja |
| Name: | Ja | Lieferant: | Ja | Materialcode: | Ja |
| EAN: | Ja | | | | |
| Bemerkungen: | Lot-code: 10 digit uncoded number | | | | |

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

| Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem | | | |
|--|-----------|----------------------|-------------|
| | vorhanden | | Bemerkungen |
| Metalldetektor: | Ja | | |
| Eisen: | | Ø Prüfkörper: 1,0 mm | |
| Nicht-Eisen: | | Ø Prüfkörper: 1,5 mm | |
| Edelstahl: | | Ø Prüfkörper: 2,0 mm | |

Meister Karamandel PO MB

| | |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| Artikelnummer: 10089893 | Letzte Änderung am: 27.07.2020 |
|--------------------------------|---------------------------------------|

GESETZLICHE INFORMATION

| Internationale Zutatenummerierung | | |
|---|----------|-------------|
| Typ | Nummer | Bemerkungen |
| KN Code (EU) | 21069098 | |
| 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: | 27.07.2020 |
| Änderung: | Complete revision |