

PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 27.07.2020
Meister Karamandel PO MB		

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10089893
Betrieb	Artikelnummer
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 Kuhmilcheiweißallergie:	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	270 Tage
Produktion:	
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
----------------	----------	---------------------	------------

VERPACKUNGSMITTELINFORMATION

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
Nettogewicht:		480 kg	Bruttogewicht:		529 kg
			VE pro Palette:		48 ST
			Gesamthöhe der Palette:		105 cm
Primärverpackung:					
Beschreibung:		Seitenfaltenbeutel		Material:	
Stückzahl:		1 ST		LDPE	
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
Name:		Nein	Lieferant:		Nein
EAN:		Nein	Charge-Code		Nein
			Materialcode:		Nein
Sekundärverpackung					
Beschreibung:		Karton		Material:	
Stückzahl:		1 ST		Wellpappe	
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
Name:		Ja	Lieferant:		Ja
EAN:		Nein	Charge-Code		Ja
Weitere Angaben:		Palette Nummer			
Bemerkungen:		Lot-code: 10 digit uncoded number			
Tertiär Verpackung					
Beschreibung:		Palette		Material:	
Stückzahl:		1 ST		Holz	
Maße:		120 x 80 x 15 cm			
Gewicht:		25.000 g			
Farbe:		Braun			
Beschreibung:		Zwischenlage		Material:	
Maße:		1200 x 800 mm		Wellpappe	
Gewicht:		413 g			
Länge:		1.200 mm			
Breite:		800 mm			
Codierung					
Produktionsdatum:		Ja	Haltbarkeitsdatum:		TT/MM/JJJJ
Name:		Ja	Lieferant:		Ja
EAN:		Ja	Charge-Code		Ja
			Materialcode:		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 Zutatennummerierung		
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