

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

30.10.2023

Meister Grundmasse 15 kg

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10089839
Andere	
EAN Code	4002715750504
KN Code (EU)	21069098

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Grundstoff für Nuß- und Mandelgebäcke
--------------------------------	---------------------------------------

PRODUKTBESCHREIBUNG

Grundstoff für Nuß- und Mandelgebäcke

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Deutschland	Ursprungskontinent:	Europa (EU)
Physischer Zustand:	Paste		

ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung	
100% Grundmasse unter Rühren erhitzen, Mandeln unterziehen	
Zugabe:	
Bemerkungen:	100% Grundmasse + Mandeln

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Typisch, Karamell	Geruch:	Typisch, Karamell
Aussehen	Pulver	Farbe:	Hellbraun
Struktur:	Hart, Viskos		

ZUTATEN

Zucker; Glukosesirup; Pflanzliche Öle und Fette: Palm, Ganz gehärtetes Palm, Sonnenblume, ganz gehärteter Raps; Wasser; SAHNE ; Emulgator: SOJAlecithine; Aroma; Karamellzucker; Maltodextrin.
--

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	1.759 kJ (420 kcal)
Fett:	21,6 g
davon gesättigte Fettsäuren:	12,5 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	5,8 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	3,1 g
Kohlenhydrate:	56,3 g
davon Zucker:	41,1 g
Ballaststoffe:	0,1 g
Eiweiß:	0,0 g
Salz (Na x 2,5):	0,0022 g

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,1 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,1 g
Salz (NaCl):	1,5 mg
Minerales - Natrium:	0,9 mg
Wasser:	19,2 g

Meister Grundmasse 15 kg

Artikelnummer: 10089839

Letzte Änderung am:

30.10.2023

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	Nein	Ja
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Nein	Ja
Dinkel	Nein	Ja	Ja
Khorasanweizen	Nein	Nein	Ja
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	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	Nein	Nein	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Ja
Haselnuss	Nein	Nein	Ja
Walnüsse	Nein	Nein	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	Ja	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	6 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 SO₂, angegeben werden.

Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

Kann Spuren enthalten von: GLUTEN, SESAM.

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 Laktovo-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Nein	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilcheiweißallergie:	Nein
Geeignet für Veganer:	Nein		

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000 000				§64 LFGB L 01.00-5
Schimmelpilze:	/ g	5 000				§64 LFGB L 01.00-37
Hefen:	/ g	5 000				§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	270 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	12 - 25 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	2 - 25 °C

Meister Grundmasse 15 kg

Artikelnummer:	10089839	Letzte Änderung am:	30.10.2023
----------------	----------	---------------------	------------

VERPACKUNGSGEDECKT INFORMATION

Verkaufseinheit				
Nettogewicht: 15 kg		Bruttogewicht: 15,316 kg		
Palette				
Palettentyp:	Palette 1200 x 800	Lagen:	4 ST	VE pro Palette: 44 ST
VE pro Lage:	11 ST	Bruttogewicht:	699 kg	Gesamthöhe der Palette: 125,7 cm
Nettogewicht:	660 kg			
Primärverpackung:				
Beschreibung:	Eimer	Material:	PP	
Quantität:	1,0000 PC			
Gewicht:	389 g			
Farbe:	Weiß			
Höhe:	288 mm			
Durchmesser unten:	247,8 mm			
Codierung				
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	TTMMJJ	Charge-Code Materialcode:
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja	Batch-Nummer Ja
Sekundärverpackung				
Tertiär Verpackung				
Beschreibung:	Bogen	Material:	Papier	
Quantität:	1,0000 PC			
Gewicht:	552 g			
Farbe:	Grau			
Länge:	1.150 mm			
Breite:	800 mm			
Beschreibung:	Palette	Material:	Holz	
Quantität:	1,0000 PC			
Gewicht:	25.000 g			
Länge:	1.200 mm			
Breite:	800 mm			
Höhe:	144 mm			
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier	
Quantität:	1,0000 PC			
Gewicht:	2,6 g			
Farbe:	Weiß			
Breite:	210 mm			
Höhe:	148,5 mm			

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsyste			
Siebe:	vorhanden Ja	Siebweite:	10 mm
Filter:	Nein		
Metallendetktor: Eisen: Nicht-Eisen: Edeistahl:	Nein	Ø Prüfkörper: Ø Prüfkörper: Ø Prüfkörper:	
Röntgenstrahlung:	Nein		

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:	30.10.2023
Änderung:	Ursprung (Informationsblatt Zur Herkunft Von Rohmaterialien)