

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			
<b>Geschmack:</b>	Typisch, Karamell	<b>Geruch:</b>	Typisch, Karamell
<b>Aussehen</b>	Pulver	<b>Farbe:</b>	Hellbraun
<b>Struktur:</b>	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 SO<sub>2</sub>, 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 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		

## 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 Produktion:	270 Tage
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

## VERPACKUNGSGEOMETRIE

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	15 kg	Bruttogewicht:	15,316 kg		
Palette					
Palettentyp:	Palette 1200 x 800				
VE pro Lage:	11 ST	Lagen:	4 ST	VE pro Palette:	44 ST
Nettogewicht:	660 kg	Bruttogewicht:	699 kg	Gesamthöhe der Palette:	125,7 cm
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	Batch-Nummer
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja	Materialcode:	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 Kontrollsystem			
Siebe:	vorhanden Ja	Siebweite:	10 mm
Filter:	Nein		
Metalldetektor:	Nein		
Eisen:		Ø Prüfkörper:	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	
Edelstahl:		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)