

PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 20.06.2025
Meister eisella Krem		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
Artikelnummer	10089905
Andere	
EAN Code	4002715750603
KN Code (EU)	21069098

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS
Bezeichnung des Lebensmittels: Grundstoff zur Herstellung von Fettkrems

PRODUKTBESCHREIBUNG
Für den professionellen Einsatz.
Grundstoff zur Herstellung von Fettcremes.

ALLGEMEINE INFORMATION			
Ursprungsland:	Deutschland	Ursprungskontinent:	Europa (EU)

ANWENDUNGSHINWEIS
Grundrezeptur
1000g Eisella Krem, 1000g Margarine, 700g Wasser

SENSORISCHE INFORMATION			
Geschmack:	Süß, Vanille	Geruch:	süß, Vanille
Aussehen	Paste	Farbe:	Cremefarben
Struktur:	Fest, Sandig, Paste		

ZUTATEN
Zucker; Pflanzliche Fette: Palm, Kokos, in veränderlichen Gewichtsanteilen; Modifizierte Stärke; Rapsöl; MagerMILCHpulver; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine; Speisesalz; Aroma.

NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	2.494 kJ	(599 kcal)
Fett:	40,8 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	21,6 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	14,4 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	4,6 g	
Kohlenhydrate:	56,3 g	
davon Zucker:	49,8 g	
Ballaststoffe:	0,0 g	
Eiweiß:	1,7 g	
Salz (Na x 2,5):	0,1708 g	

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN	
Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,4 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,4 g
Cholesterin:	2,4 ppm
Salz (NaCl):	140,4 mg
Minerales - Natrium:	68,3 mg
Wasser:	0,7 g

Meister eisella Krem

Artikelnummer: 10089905 Letzte Änderung am: 20.06.2025

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	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
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	Nein	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Nein
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	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	3 PPM *	Nein	Nein
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 ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: SCHALENFRÜCHTEN.			
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

Kosher:	Ja - zertifiziert	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Ja
Halal:	Ja - zertifiziert	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilcheiweißallergie:	Nein
Geeignet für Lakto-Vegetarier:	Ja		
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Nein		
Geeignet für Veganer	Nein		

Meister eisella Krem

Artikelnummer: 10089905 Letzte Änderung am: 20.06.2025

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	100 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
Enterobakterien:	/ g	100				DIN EN ISO 21528-1/2:2017-09, DIN EN ISO 21528-1/2:2009-12, ASU §64 LFGB L05.00-5:1990-06
E. coli:	/ 1 g	10				ISO 4831:2006-08, DIN EN ISO 16649-2:2009-12, AFNOR 3M-01/08-06/01:2009-8
Schimmelpilze:	/ g	500				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Hefen:	/ g	500				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Bacillus cereus:	/ g	500				DIN EN ISO 7932:2005-03, ASU L 00.00-33:2006-09, ASU L01.00-72:2011-01
Staphylococcus aureus:	/ g	500				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12, ASU L00.00-55:2004-12, AFNOR 3M-01/09-04/03:2007-03
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	10				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	182 Tage
Lagertemperatur:	14 - 18 °C
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	14 - 18 °C

Meister eisella Krem

Artikelnummer:	10089905	Letzte Änderung am:	20.06.2025
----------------	----------	---------------------	------------

VERPACKUNGSGEOMETRIE

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	15,00 kg	Bruttogewicht:	15,8 kg	Stückzahl:	1 ST
Palette					
Palettentyp:	Palette 1200 x 800	Lagen:	6 ST	VE pro Palette:	36 ST
VE pro Lage:	6 ST	Bruttogewicht:	595 kg	Gesamthöhe der Palette:	132,6 cm
Nettogewicht:	540 kg				
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Wanne	Material:	PP		
Quantität:	1,0000 PC				
Gewicht:	529 g				
Farbe:	Weiß				
Länge:	430 mm				
Breite:	331 mm				
Höhe:	195 mm				
Beschreibung:	Deckel	Material:	PP		
Quantität:	1,0000 PC				
Gewicht:	249 g				
Farbe:	Weiß				
Länge:	433 mm				
Breite:	333 mm				
Höhe:	2 mm				
Codierung					
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	TT/MM/JJJJ	Charge-Code	Batch-Nummer
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja	Materialcode:	Ja
Sekundärverpackung					
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Quantität:	1,0000 PC				
Gewicht:	0,54 g				
Farbe:	Weiß				
Breite:	160 mm				
Höhe:	35 mm				
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Quantität:	0,0000 PC				
Gewicht:	2,74 g				
Breite:	148 mm				
Höhe:	210 mm				
Tertiär Verpackung					
Beschreibung:	Bogen	Material:	Wellpappe		
Quantität:	1,0000 PC				
Gewicht:	280 g				
Farbe:	Grau				
Länge:	1.000 mm				
Breite:	700 mm				
Beschreibung:	Strechfolie	Material:	LDPE		
Quantität:	0,3780 KG				
Farbe:	Transparent				
Beschreibung:	Bogen	Material:	LDPE		
Quantität:	2,0000 PC				
Farbe:	Transparent				
Länge:	600 m				
Breite:	750 mm				
Beschreibung:	Bogen	Material:	LDPE		
Quantität:	1,0000 PC				
Gewicht:	82,8 g				
Farbe:	Transparent				
Länge:	1.200 mm				
Breite:	750 mm				
Beschreibung:	Band	Material:	Wachs		
Quantität:	0,0032 KG				
Länge:	600 m				
Breite:	170 mm				

Meister eisella Krem

Artikelnummer: 10089905 Letzte Änderung am: 20.06.2025

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem

Siebe:	vorhanden	Siebweite:	4,2 mm	Bemerkungen
Filter:	Ja			
	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: 20.06.2025
Änderung: Complete revision