

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

09.09.2022

Meister TBM

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10106099
Andere	
EAN Code	4017040885340
KN Code (EU)	21069098

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Aufschlagemulgator
--------------------------------	--------------------

PRODUKTBESCHREIBUNG

Aufschlagemulgator in Pastenform für die Herstellung von Biskuit- und Rührkuchen
--

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Deutschland	Ursprungskontinent:	Europa (EU)
EU Kategorie (für Zusätze):	Emulgator		
Produktherkunft	Zusammengesetzte Rohstoffe		
Physischer Zustand:	Paste		

ANWENDUNGSHINWEIS

Arbeitsanweisungen	
Zugabe:	2 - 4 %
Bemerkungen:	Kundenindividuell

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Leicht süß, ohne Fremdgeruch, Typisch	Geruch:	neutral, Fruchtig, Margarine
Aussehen	Paste	Farbe:	Transparent, Hellorange
Struktur:	Paste		

ZUTATEN

Feuchthaltemittel: Sorbit (E 420); Wasser; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E 471), Natrium-, Kalium- und Calciumsalze von Speisefettsäuren (E 470a); Ethanol; Schweinegelatine; Farbstoff: Carotin (E 160a).

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	1.425 kJ (345 kca)
Fett:	27,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	27,0 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,0 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,0 g
Kohlenhydrate:	37,5 g
davon Zucker:	0,0 g
davon mehrwertige Alkohole:	37,5 g
Ballaststoffe:	0,0 g
Eiweiß:	0,3 g
Salz (Na x 2,5):	0,0100 g

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):	10,0 mg
Minerales - Natrium:	4,0 mg
Alkohol:	1,5 g
Wasser:	35,0 g

Meister TBM

Artikelnummer: 10106099 Letzte Änderung am: 09.09.2022

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	Ja
Gerste	Nein	Nein	Ja
Hafer	Nein	Nein	Ja
Dinkel	Nein	Nein	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	Nein	Nein	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Nein	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Mandeln	Nein	Nein	Nein
Haselnuss	Nein	Nein	Nein
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	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: -.

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.

NACHHALTIGKEIT

Typ:	PO - Nicht nachhaltige	Supply chain model:
------	------------------------	---------------------

DIÄTETISCHE ANGABEN

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

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Gehalte				
Feuchtegehalt:		32 - 38 %		Karl Fischer

Meister TBM

Artikelnummer:	10106099	Letzte Änderung am:	09.09.2022
----------------	----------	---------------------	------------

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	5 000				ISO 4833
Enterobakterien:	/ g	10				ISO 7402
E. coli:	/ 1 g	Nicht nachweisbar				ISO 16649
Schimmelpilze:	/ g	100				ISO 7954
Hefen:	/ g	100				ISO 7954
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				ISO 6579:2002

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	180 Tage
Lagertemperatur:	15 - 25 °C
Lagerhinweis:	Trocken, Kühl, Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< 25 °C

VERPACKUNGSDATEN

Verkaufseinheit				
Nettogewicht:	5 kg	Bruttogewicht:	5,2 kg	Stückzahl:
Palette				
Palettentyp:	Euro-Palette			
VE pro Lage:	15 ST	Lagen:	4 ST	VE pro Palette:
Nettogewicht:	300 kg	Bruttogewicht:	335,8 kg	Gesamthöhe der Palette:
Primärverpackung:				
Beschreibung:	Eimer	Material:	PP	
Stückzahl:	1 ST			
Gewicht:	195 g			
Farbe:	Weiß			
Höhe:	194 mm			
Durchmesser oben:	227 mm			
Durchmesser unten:	191 mm			
Codierung				
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	Ja	Charge-Code Materialcode:
Sekundärverpackung				
Beschreibung:	Schrumpffolie	Material:	PE, Kunststoff	
Gewicht:	800 g			
Farbe:	Transparent			
Tertiär Verpackung				
Beschreibung:	Palette	Material:	Holz	
Stückzahl:	1 ST			
Maße:	1200x800x144			
Gewicht:	23.000 g			
Länge:	1.200 mm			
Breite:	800 mm			
Höhe:	144 mm			

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsysteem			
	vorhanden		Bemerkungen
Siebe:	Nein	Siebweite	
Filter:	Ja		
Metalldetektor:	Nein	Ø Prüfkörper: Ø Prüfkörper: Ø Prüfkörper:	
Eisen: Nicht-Eisen: Edelstahl:			

Meister TBM

Artikelnummer: 10106099

Letzte Änderung am:

09.09.2022

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	21069098	
Gesetzliche Angaben:	Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	
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: 09.09.2022

Änderung: