

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

20.03.2024

Meister Käsekuchen-Basis 10 kg

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10089853
Andere	
EAN Code	4002715750573
KN Code (EU)	1901200000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Grundstoff für Quarkgebäcke
--------------------------------	-----------------------------

PRODUKTBESCHREIBUNG

Grundstoff für Quarkgebäcke

ALLGEMEINE INFORMATION

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

ANWENDUNGSHINWEIS

Zugabe:	
Bemerkungen:	400 g - 625 g Produkt je kg Quark

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Typisch, Süß, Milch	Geruch:	Typisch, Milch
Aussehen	Pulver	Farbe:	Cremefarben
Struktur:	Freifließendes Pulver, Kristallin		

ZUTATEN

Zucker; Modifizierte Stärke; Traubenzucker; MOLKENERzeugnis; MagerMILCHjoghurtpulver; WEIZENstärke; Eiklarpulver; WEIZENkleber; Speisesalz; Säurerregulator: Natriumacetate, Citronensäure; Aroma.
--

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	1.593 kJ (375 kcal)
Fett:	0,2 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,1 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,0 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,0 g
Kohlenhydrate:	87,4 g
davon Zucker:	65,1 g
Ballaststoffe:	0,0 g
Eiweiß:	5,8 g
Salz (Na x 2,5):	0,952 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
Cholesterin:	2,5 ppm
Salz (NaCl):	815,0 mg
Minerales - Natrium:	380,9 mg
Wasser:	3,1 g

Meister Käsekuchen-Basis 10 kg

Artikelnummer: 10089853

Letzte Änderung am:

20.03.2024

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Produkt	Enthalten Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Weizen	Ja	Ja	Ja
Roggen	Nein	Ja	Ja
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Ja
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	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	Ja	Ja
Haselnuss	Nein	Ja	Ja
Walnüsse	Nein	Ja	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	Nein	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	6 PPM *	Nein	Nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	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: SOJA, SCHALENFRÜCHTEN, LUPINE.

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:	Nein	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
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 16649
Schimmelpilze:	/ g	20 000				\$64 LFGB L 01.00-37
Hefen:	/ g	20 000				\$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	180 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	12 - 25 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten., Trocken
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	2 - 25 °C

Meister Käsekuchen-Basis 10 kg

Artikelnummer: 10089853

Letzte Änderung am:

20.03.2024

VERPACKUNGSGEDECKT INFORMATION

Verkaufseinheit

Nettogewicht:	10 kg	Bruttogewicht:	10,097 kg	Stückzahl:	1 ST
Palette					
Palettentyp:	Palette 1200 x 800	Lagen:	10 ST	VE pro Palette:	50 ST
VE pro Lage:	5 ST	Bruttogewicht:	530,405 kg	Gesamthöhe der Palette:	179,5 cm
Nettogewicht:	500 kg				

Primärverpackung:

Beschreibung:	Sack	Material:	Papier, HDPE
Quantität:	1,0000 PC		
Gewicht:	96,7 g		
Farbe:	Weiß		
Breite:	350 mm		
Höhe:	600 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 Kontrollsyste

	vorhanden	Siebweite:	Bemerkungen
Siebe:	Ja	3 mm	
Filter:	Nein		
Metallendetktor:	Ja		
Eisen:		Ø Prüfkörper: 2,5 mm	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper: 3,5 mm	
Edelstahl:		Ø Prüfkörper: 3,5 mm	
Röntgenstrahlung:	Nein		

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	1901200000	

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: 20.03.2024
Änderung: Ursprung (Informationsblatt Zur Herkunft Von Rohmaterialien)