

| PRODUKTSPEZIFIKATION | | |
|--|---|--------------------------------|
| CSM Ingredients www.csmingredients.com |  | Letzte Änderung am: 29.10.2025 |
| DINKELVOLLKORNFIX 25kg | | |

| MATERIALNUMMERN | |
|-----------------|-----------------|
| Artikelnummer | |
| Artikelnummer | 10088248 |
| Andere | |
| EAN Code | 4017040719256 |
| KN Code (EU) | 1901200000 |

| BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS | |
|--------------------------------|--------------|
| Bezeichnung des Lebensmittels: | Backmischung |

| PRODUKTBESCHREIBUNG | |
|--|--|
| Fertigmischung zur Herstellung klassischer Dinkel- Vollkorngebäcke | |

| ALLGEMEINE INFORMATION | | | |
|------------------------|-------------|---------------------|-------------|
| Ursprungsland: | Deutschland | Ursprungskontinent: | Europa (EU) |
| Physischer Zustand: | Pulver | | |

| ANWENDUNGSHINWEIS | |
|--------------------|-------|
| Arbeitsanweisungen | |
| Zugabe: | 100 % |

| SENSORISCHE INFORMATION | | | |
|-------------------------|-----------------------------|---------|--------|
| Geschmack: | Leicht gesalzen | Geruch: | blumig |
| Aussehen | Pulver mit Stückchen | Farbe: | Beige |
| Struktur: | fein, Freifließendes Pulver | | |

| ZUTATEN | |
|--|--|
| DinkelvollkornWEIZENmehl (52%); DinkelvollkornWEIZENSchrot (20%); WEIZENkleber; DinkelvollkornWEIZENflocken (7,5%); ROGGENvollkornmehl; DinkelvollkornWEIZENsauerteig, getrocknet (2,5%); Meersalz; Geröstetes Malzmehl (GERSTE; WEIZEN); WEIZENquellmehl; Säuerungsmittel: Milchsäure; WEIZENstärke; GERSTENmalzextrakt, getrocknet; Gewürze; Enzyme; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure. | |

| NÄHRWERTANGABEN | | |
|---|----------|------------|
| Pro 100 Gramm Produkt | | |
| Energie: | 1.443 kJ | (341 kcal) |
| Fett: | 2,8 g | |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 0,3 g | |
| davon einfach ungesättigte Fettsäuren: | 0,5 g | |
| davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren: | 1,4 g | |
| Kohlenhydrate: | 56,6 g | |
| davon Zucker: | 1,6 g | |
| Ballaststoffe: | 7,7 g | |
| Eiweiß: | 18,3 g | |
| Salz (Na x 2,5): | 2,184 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): | 2.216,8 mg | |
| Minerales - Natrium: | 873,4 mg | |
| Wasser: | 11,1 g | |

DINKELVOLLKORNFIX 25kg

Artikelnummer: 10088248 Letzte Änderung am: 29.10.2025

ALLERGENEINFORMATIONEN

| Allergene | Enthalten | | |
|---|-----------|------------------|--------|
| | Produkt | Produktionslinie | Fabrik |
| Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) | | | |
| Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse | Ja | Ja | Ja |
| Weizen | Ja | Ja | Ja |
| Roggen | Ja | Ja | Ja |
| Gerste | Ja | Ja | Ja |
| Hafer | Nein | Ja | Ja |
| Dinkel | Ja | Ja | Ja |
| Khorasanweizen | Nein | Ja | Ja |
| Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Nein | Nein |
| Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | 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) | Nein | 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 | 0 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: EI, LUPINE, MILCH / LAKTOSE, SESAM, SOJA.

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: | Ja | Geeignet für Personen mit einer Kuhmilcheiweißallergie: | Nein |
| Geeignet für Veganer | Ja | | |

"Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.

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 |

DINKELVOLLKORNFIX 25kg

Artikelnummer: 10088248 Letzte Änderung am: 29.10.2025

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach 365 Tage
Produktion:
Lagertemperatur: 12 - 25 °C
Lagerhinweis: Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten.

Transportbedingungen

Transporttemperatur: 2 - 25 °C

VERPACKUNGSGEOMETRIE

Verkaufseinheit

Nettogewicht: 25 kg Bruttogewicht: 25,165 kg

Palette

Palettentyp: Palette 1200 x 800
VE pro Lage: 3 ST Lagen: 10 ST VE pro Palette: 30 ST
Nettogewicht: 750 kg Bruttogewicht: 780 kg Gesamthöhe der Palette: 154,4 cm

Primärverpackung:

Beschreibung: Sack Material: Papier, HDPE
Quantität: 1,0000 PC
Gewicht: 165,4 g
Farbe: Weiß
Breite: 350 mm
Höhe: 950 mm

Codierung

Name: Ja Haltbarkeitsdatum: TTMMJJ Charge-Code: Batch-Nummer
EAN: Ja Lieferant: Ja Materialcode: Ja

Tertiär Verpackung

Beschreibung: Palette Material: Holz
Quantität: 1,0000 PC
Gewicht: 25.000 g
Länge: 1.200 mm
Breite: 800 mm
Höhe: 144 mm
Beschreibung: Bogen Material: Papier
Quantität: 1,0000 PC
Gewicht: 460 g
Farbe: Grau
Länge: 1.150 mm
Breite: 800 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

| | vorhanden | | Bemerkungen |
|-------------------|-----------|----------------------|-------------|
| Siebe: | Ja | Siebweite: 12 mm | |
| Filter: | Nein | | |
| Metalldetektor: | Ja | | |
| Eisen: | | Ø Prüfkörper: 2,5 mm | |
| Nicht-Eisen: | | Ø Prüfkörper: 3,5 mm | |
| Edelstahl: | | Ø Prüfkörper: 3,5 mm | |
| Röntgenstrahlung: | Nein | | |

DINKELVOLLKORNFIX 25kg

Artikelnummer: 10088248 Letzte Änderung am: 29.10.2025

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: 29.10.2025
Änderung: Ursprung (Informationsblatt Zur Herkunft Von Rohmaterialien)