

PRODUKTSPEZIFIKATION		
<b>CSM Ingredients</b> www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 03.08.2023
Boe Backpulver 2 x 5kg		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10084998
Andere	
EAN Code	4017040954459
KN Code (EU)	2102300000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Backtriebmittel

PRODUKTBESCHREIBUNG	
Backpulver für Rühr- und andere Kuchen, sowie für Bisquit- und Hefeteige.	

ALLGEMEINE INFORMATION			
Ursprungsland:	Deutschland	Ursprungskontinent:	Europa (EU)

ANWENDUNGSHINWEIS	
Arbeitsanweisungen	
Zugabe:	3 % Masse

SENSORISCHE INFORMATION			
Geschmack:	Leicht gesalzen	Geruch:	neutral
Aussehen	Pulver	Farbe:	Weiß
Struktur:	Pulver		

ZUTATEN	
Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Trennmittel: Calciumcarbonat; WEIZENmehl.	

NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	150 kJ	(35 kca)
Fett:	0,1 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,1 g	
Kohlenhydrate:	7,1 g	
davon Zucker:	0,1 g	
davon Stärke:	7,0 g	
Ballaststoffe:	0,4 g	
Eiweiß:	1,2 g	
Salz (Na x 2,5):	47,4924 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:	0,0 ppm	
Salz (NaCl):	0,4 mg	
Minerales - Natrium:	18.997,0 mg	
Mineralstoffe (Asche):	70.885,0 mg	
Wasser:	1,6 g	

# Boe Backpulver 2 x 5kg

Artikelnummer:

10084998

Letzte Änderung am:

03.08.2023

## 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	Nein	Ja	Ja
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Ja
Khorasanweizen	Nein	Nein	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	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	0 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: EI, SOJA, MILCH / LAKTOSE, 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

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	100 000				§64 LFGB L 01.00-5
Enterobakterien:	/ g	10 000				§64 LFGB L 05.00-5
E. coli:	/ 1 g	10				ISO 16649
Schimmelpilze:	/ g	1 000				§64 LFGB L 01.00-37
Hefen:	/ g	10 000				§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	100				§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

## Boe Backpulver 2 x 5kg

Artikelnummer:	10084998	Letzte Änderung am:	03.08.2023
----------------	----------	---------------------	------------

### 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
----------------------	-----------

# Boe Backpulver 2 x 5kg

Artikelnummer: 10084998
 Letzte Änderung am: 03.08.2023

## VERPACKUNGSMATERIAL

### Verkaufseinheit

Nettogewicht: 10 kg
 Bruttogewicht: 11,939 kg

### Palette

Palettentyp:	Palette 1200 x 800	Lagen:	5 ST	VE pro Palette:	45 ST
VE pro Lage:	9 ST	Bruttogewicht:	563 kg	Gesamthöhe der Palette:	150 cm
Nettogewicht:	450 kg				

### Primärverpackung:

Beschreibung:	Kanister	Material:	Weißblech
Quantität:	2,0000 PC		
Gewicht:	730 g		
Höhe:	245 mm		
Durchmesser:	195 mm		

Beschreibung:	Deckel
Quantität:	2,0000 PC
Gewicht:	75 g
Durchmesser:	195 mm

Beschreibung:	Folie	Material:	OPA, LDPE
Quantität:	0,0490 KG		
Farbe:	Transparent		
Breite:	585 mm		

### Codierung

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

### Sekundärverpackung

Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe
Quantität:	1,0000 PC		
Gewicht:	312 g		
Farbe:	Braun		
Länge (aussen):	404 mm		
Breite (aussen):	206 mm		
Höhe (aussen):	275 mm		

Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier
Quantität:	2,0000 PC		
Gewicht:	2,61 g		
Farbe:	Weiß		
Breite:	148 mm		
Höhe:	180 mm		

### Codierung

		Haltbarkeitsdatum:	TTMMJJ
Weitere Angaben:	Frische Nummer		

### Tertiär Verpackung

Beschreibung:	Klebeband	Material:	BOPP
Quantität:	54,0000 KG		
Farbe:	Transparent		
Breite:	50 mm		

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:	552 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		

# Boe Backpulver 2 x 5kg

Artikelnummer: 10084998 Letzte Änderung am: 03.08.2023

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

### Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem

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

## GESETZLICHE INFORMATION

### Internationale Zutatennummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	2102300000	
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: 03.08.2023  
Änderung: Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen