

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
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: Diphosphat, 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	Nein
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 SO₂, 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 Laktovo-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 Produktion:	365 Tage
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
----------------	----------	---------------------	------------

VERPACKUNGSGEDECK

Verkaufseinheit				
Nettogewicht:	10 kg	Bruttogewicht:	11,939 kg	
Palette				
Palettentyp:	Palette 1200 x 800	Lagen:	5 ST	VE pro Palette:
VE pro Lage:	9 ST	Bruttogewicht:	563 kg	Gesamthöhe der Palette:
Nettogewicht:	450 kg			150 cm
Primärverpackung:				
Beschreibung:	Kanister	Material:	Weißblech	
Quantität:	2,0000 PC			
Gewicht:	730 g			
Höhe:	245 mm			
Durchmesser:	195 mm			
Beschreibung:	Deckel	Material:		
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		Haltbarkeitsdatum:	TTMMJJ	Charge-Code
Name:	Ja	Lieferant:	Ja	Materialcode:
EAN:	Ja			Batch-Nummer 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 Kontrollsysteem

	vorhanden	Siebweite:	Bemerkungen
Siebe:	Ja	3 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		

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