

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

07.03.2024

Malzyrol Pulver 25kg

MATERIALNUMMERN

| Artikelnummer | |
|-------------------|-----------------|
| CSM Artikelnummer | 10101359 |
| Andere | |
| EAN Code | 4017040955104 |
| KN Code (EU) | 1107109100 |

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Roggenmalzmehl geröstet

PRODUKTBESCHREIBUNG

Natürliches Produkt das nach speziellen Mälzungsmethode aus ausgewähltem und sortiertem Roggen hergestellt ist. Es kann zur Verbesserung und Verstärkung von Geschmack, Farbe und Knusprigkeit in allen Mischbrotarten, Roggenbrötchen, Knäckebrot, Zwieback usw verwendet werden.

ALLGEMEINE INFORMATION

| | | | |
|---------------------|----------|---------------------|--------|
| Ursprungsland: | Finnland | Ursprungskontinent: | Europa |
| Produktherkunft | Roggen | | |
| Physischer Zustand: | Pulver | | |

ANWENDUNGSHINWEIS

Arbeitsanweisungen

Zugabe: 1 - 4 %

SENSORISCHE INFORMATION

| | | | |
|------------|---------------------|---------|-------------|
| Geschmack: | Malz, Leicht bitter | Geruch: | Malz |
| Aussehen | Pulver | Farbe: | Dunkelbraun |
| Struktur: | Pulver | | |

ZUTATEN

ROGGENmalzmehl geröstet.

NÄHRWERTANGABEN

| Pro 100 Gramm Produkt | |
|---|--------------------|
| Energie: | 1.493 kJ (353 kca) |
| Fett: | 1,6 g |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 0,3 g |
| davon einfach ungesättigte Fettsäuren: | 0,2 g |
| davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren: | 1,0 g |
| Kohlenhydrate: | 68,0 g |
| davon Zucker: | 9,9 g |
| Ballaststoffe: | 15,0 g |
| Eiweiß: | 9,7 g |
| Salz (Na x 2,5): | 0,0000 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): | 0,0 mg |
| Minerales - Natrium: | 0,0 mg |
| Mineralstoffe (Asche): | 1.700,0 mg |
| Wasser: | 4,0 g |

Malzyrol Pulver 25kg

Artikelnummer: 10101359

Letzte Änderung am:

07.03.2024

ALLERGENEINFORMATIONEN

| Allergene | Enthalten | | |
|---|-----------|------------------|--------|
| | Produkt | Produktionslinie | Fabrik |
| Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) | | | |
| Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse | Ja | Ja | Ja |
| Weizen | Nein | Ja | Ja |
| Roggen | Ja | Ja | Ja |
| Gerste | Nein | Ja | Ja |
| Hafer | Nein | Ja | Ja |
| Dinkel | Nein | Nein | Nein |
| Khorasanweizen | Nein | Nein | Nein |
| Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Nein | Nein |
| Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Nein | Nein |
| Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Nein | Nein |
| Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Nein | Nein |
| Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Nein | Nein |
| Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose) | Nein | Nein | Nein |
| 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 | Nein |
| 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 | 0 PPM * | Nein | Nein |
| Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Nein | Nein |
| 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: | Keine PO/PK | Supply chain model: |
|------|-------------|---------------------|

DIÄTETISCHE ANGABEN

| | | | |
|--|-------------------|---|------|
| Kosher: | Ja - zertifiziert | Geeignet für Zöliakie-Diät: | Nein |
| Halal: | Ja - zertifiziert | Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz: | Ja |
| Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto): | Ja | Geeignet für Personen mit einer Kuhmilcheiweißallergie: | Ja |
| Geeignet für Laktov-Laktoseintoleranz: | Ja | | |
| Geeignet für Ovo-Vegetarier: | Ja | | |
| Geeignet für Veganer: | Ja | | |

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

CHEMISCHE INFORMATION

| | Ziel | Intervall | Typischer Wert | Methode / Anmerkungen |
|-----------------|------|-----------|----------------|-----------------------------------|
| Eiweiß | | | | |
| Eiweißgehalt: | | 9 - 14 % | | Kjeldahl |
| pH | | 4 - 5 | | pH-Meter |
| Gehalte | | | | |
| Feuchtegehalt: | | 3 - 6 % | | Trockenschrank 105°C, For 3 hours |
| Andere | | | | |
| Diastatikkraft: | | | | EBC 4.12 |

Malzyrol Pulver 25kg

| | | | |
|----------------|----------|---------------------|------------|
| Artikelnummer: | 10101359 | Letzte Änderung am: | 07.03.2024 |
|----------------|----------|---------------------|------------|

PHYSIKALISCHE INFORMATION

| | Ziel | Intervall | Typischer Wert | Methode / Anmerkungen |
|----------------|------|---------------|----------------|-----------------------|
| Farbe | | | | |
| Farbe: | EBC | 200 - 230 | | EBC 4.7.1 |
| Andere | | | | |
| Dichte: | | 600 - 700 g/l | | |

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

| | Einheit | M | m | n | c: > m | Methode / Anmerkungen |
|-------------------------|---------|-------------------|---|---|--------|--|
| Gesamtkeimzahl: | / g | 1 000 000 | | | | ISO 4833, Plate count Agar |
| Schimmelpilze: | / g | 20 000 | | | | OGYE 72h 25°C, OGYE Agar |
| Hefen: | / g | 20 000 | | | | OGYE 72h 25°C, external laboratory (1x/year) for microbiological analysis according to DGHM. |
| Bacillus cereus: | / g | 1 000 | | | | ISO 7932, Bacara-agar. Random monitoring |
| Salmonellen: | / 25 g | Nicht nachweisbar | | | | ISO 6579:2002, MRSV + Salmonella selective agar, random monitoring |

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

| | |
|--------------------------------|---------------------|
| Lagerbedingungen | |
| Mindesthaltbarkeit nach | 365 Tage |
| Produktion: | |
| Lagertemperatur: | < 25 °C |
| Lagerhinweis: | Umgebungstemperatur |
| Transportbedingungen | |
| Transporttemperatur: | < 25 °C |

VERPACKUNGSINFORMATION

| | |
|--------------------------------|--|
| Verkaufseinheit | |
| Nettogewicht: | 25 kg |
| Bruttogewicht: | 25,2 kg |
| Stückzahl: | 1 ST |
| Palette | |
| Palettentyp: | Euro-Palette |
| VE pro Lage: | 4 ST |
| Nettogewicht: | 800 kg |
| Lagen: | 8 ST |
| Bruttogewicht: | 826 kg |
| VE pro Palette: | 32 ST |
| Gesamthöhe der Palette: | 120 cm |
| Primärverpackung: | |
| Beschreibung: | Mehrlagen Papiersack mit PE Einlage |
| Maße: | 560x520x150 mm |
| Gewicht: | 150 g |
| Farbe: | Weiß |
| Bemerkungen: | Multilayer paperbag: 156 g Paper, Inliner: 10 g PE |
| Codierung | |
| Produktionsdatum: | TTMMJJ |
| Sekundärverpackung | |
| Beschreibung: | Schrumpffolie |
| Maße: | n/a |
| Gewicht: | 500 g |
| Farbe: | Transparent |
| Tertiär Verpackung | |
| Beschreibung: | Palette |
| Maße: | 1200x800x144 mm |
| Gewicht: | 25.000 g |
| Farbe: | Braun |

Malzyrol Pulver 25kg

Artikelnummer: 10101359

Letzte Änderung am:

07.03.2024

KONTAMINATION

| | Gesetzlich erlaubter Maximalwert | Maximalwert | Typischer Wert | Methode / Anmerkungen |
|-----------------------|----------------------------------|-------------|----------------|---|
| Mycotoxines | | | | |
| Aflatoxine B1: | 2 µg/Kg | 0,5 µg/Kg | | LC/MS |
| Aflatoxine B2: | 2 µg/Kg | 0,5 µg/Kg | | LC/MS |
| Aflatoxine G1: | 2 µg/Kg | 0,5 µg/Kg | | LC/MS |
| Aflatoxine G2: | 2 µg/Kg | 0,5 µg/Kg | | LC/MS |
| Aflatoxine gesamt: | 4 µg/Kg | 4 µg/Kg | | LC/MS, Analysis are done by external laboratory. |
| Deoxynivalenol (DON): | 750 µg/Kg | | | LC/MS, Analysis are done by external laboratory. |
| Zearalenone (ZEA): | 75 µg/Kg | | | LC/MS, Analysis are done by external laboratory. |
| T-2 and HT-2 toxin: | | 20 µg/Kg | | LC/MS, Analysis are done by external laboratory. |
| Schwermetalle | | | | |
| As: | | 0,1 mg/kg | | ICP-MS, Analysis are done by external laboratory. |
| Cd: | 0,05 mg/kg | | | ICP-MS, Analysis are done by external laboratory. |
| Hg: | | 0,005 mg/kg | | ICP-MS, Analysis are done by external laboratory. |
| Pb: | | 0,2 mg/kg | | ICP-MS, Analysis are done by external laboratory. |
| Pestizide | | | | |
| Typ: | | | | LC/MS, Analysis are done by external laboratory. |

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

| Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsysteem | | | |
|---|-----------|----------------------|-------------|
| Siebe: | vorhanden | Siebweite: | Bemerkungen |
| Siebe: | Ja | 0,4 mm | |
| Metalldetektor: | Ja | | |
| Eisen: | | Ø Prüfkörper: 2 mm | |
| Nicht-Eisen: | | Ø Prüfkörper: 2,5 mm | |
| Edelstahl: | | Ø Prüfkörper: 3 mm | |

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung

| Typ | Nummer | Bemerkungen |
|--------------|------------|-------------|
| KN Code (EU) | 1107109100 | |

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: 07.03.2024
Änderung: