

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 Mischbrotsorten, 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 Kuhmilchweißallergie:	Ja
Geeignet für Lakto-Vegetarier:	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				
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 OGYE 72h 25°C, OGYE Agar OGYE 72h 25°C, external laboratory (1x/year) for microbiological analysis according to DGHM. ISO 7932, Bacara-agar. Random monitoring ISO 6579:2002, MRSV + Salmonella selective agar, random monitoring
Schimmelpilze:	/ g	20 000				
Hefen:	/ g	20 000				
Bacillus cereus:	/ g	1 000				
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				
HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION						
Lagerbedingungen						
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	365 Tage					
Lagertemperatur:	< 25 °C					
Lagerhinweis:	Umgebungstemperatur					
Transportbedingungen						
Transporttemperatur:	< 25 °C					
VERPACKUNGSMITTEL INFORMATION						
Verkaufseinheit						
Nettogewicht:	25 kg	Bruttogewicht:	25,2 kg	Stückzahl:	1 ST	
Palette						
Palettentyp:	Euro-Palette					
VE pro Lage:	4 ST	Lagen:	8 ST	VE pro Palette:	32 ST	
Nettogewicht:	800 kg	Bruttogewicht:	826 kg	Gesamthöhe der Palette:	120 cm	
Primärverpackung:						
Beschreibung:	Mehrlagen Papiersack mit PE Einlage		Material:	Papier mit PE-Inliner		
Maße:	560x520x150 mm					
Gewicht:	150 g					
Farbe:	Weiß					
Bemerkungen:	Multilayer paperbag: 156 g Paper, Inliner: 10 g PE					
Codierung						
Produktionsdatum:	TTMMJJ					
Sekundärverpackung						
Beschreibung:	Schrumpffolie		Material:	PE		
Maße:	n/a					
Gewicht:	500 g					
Farbe:	Transparent					
Tertiär Verpackung						
Beschreibung:	Palette		Material:	Holz		
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 Kontrollsystem				
	vorhanden			Bemerkungen
Siebe:	Ja	Siebweite:	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:				