

# PRODUKTSPEZIFIKATION

**CSM Ingredients**  
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

23.04.2021

## Lezimild

### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	erhalten am 18.01.2022	
CSM Artikelnummer	<b>10100678</b>	STAV 210233
Betrieb	Artikelnummer	
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040309105	
Andere		
EAN Code	4017040309105	
KN Code (EU)	1901200000	

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Backmittel
--------------------------------	------------

### PRODUKTBESCHREIBUNG

Backmittel für leichtes Weizenmischbrot
---

### ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Deutschland	Ursprungskontinent:	Europa (EU)
Physischer Zustand:	Pulver		

### ANWENDUNGSHINWEIS

Arbeitsanweisungen
Zugabe: 12 % auf Roggenmehl

### SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	säuerlich	Geruch:	Mehl
Aussehen	Pulver	Farbe:	Beige, Gelb
Struktur:	fein, Pulver, kleine Partikel		
Bemerkungen: Ausserer Eindruck: feines, mehliges Pulver mit Partikeln			

### ZUTATEN

GETROCKNETER WEIZENSAUERTEIG; ROGGENMEHL; ROGGENKEIMKLEIE; WEIZENQUELLMEHL; Säureregulator: Natriumacetate; WEIZENMEHL; Säuerungsmittel: (Milchsäure, Essigsäure); Pflanzliches Fett: Palm; Enzyme; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.
---

### NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt
Energie: 1.331 kJ (314 kcal)
Fett: 1,8 g
davon gesättigte Fettsäuren: 0,4 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren: 0,3 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 1,0 g
Kohlenhydrate: 48,9 g
davon Zucker: 1,2 g
Ballaststoffe: 12,2 g
Eiweiß: 9,4 g
Salz (Na x 2,5): 6,240 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): 0,8 mg
Minerales - Natrium: 2.496,1 mg
Wasser: 9,7 g

# Lezimild

Artikelnummer: 10100678

Letzte Änderung am:

23.04.2021

## ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Weizen	Ja	Ja	Ja
Roggen	Ja	Ja	Ja
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Ja	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	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	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.

## 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	1 000 000				§64 LFGB L 01.00-5 ISO 16649
E. coli:	/ g	100				§64 LFGB L 01.00-37
Schimmelpilze:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37
Hefen:	/ g	20 000				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB)
Bacillus cereus:	/ g	1 000				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Staphylococcus aureus:	/ g	100				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				

# Lezimild

Artikelnummer: 10100678

Letzte Änderung am:

23.04.2021

## 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

## VERPACKUNGSDATEN

### Verkaufseinheit

Nettogewicht: 25 kg Bruttopreis: 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 Bruttopreis: 779,95 kg Gesamthöhe der  
 Palette: 154,5 cm

### Primärverpackung:

Beschreibung: Sack Material: Papier, HDPE  
 Quantität: 1,0000 PCE  
 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

### Sekundärverpackung

Beschreibung: Etikett Material: Papier  
 Quantität: 1,0000 PCE  
 Gewicht: 2,65 g  
 Farbe: Weiß  
 Breite: 148 mm  
 Höhe: 210 mm

Beschreibung: Etikett Material: Papier  
 Quantität: 0,0667 PCE  
 Gewicht: 3,2012 g  
 Farbe: Weiß  
 Breite: 148 mm  
 Höhe: 210 mm

### Tertiär Verpackung

Beschreibung: Palette Material: Holz  
 Quantität: 0,9998 PCE  
 Gewicht: 25.000 g  
 Länge: 1.200 mm  
 Breite: 800 mm  
 Höhe: 144 mm

Beschreibung: Bogen Material: Papier  
 Quantität: 0,9998 PCE  
 Gewicht: 552 g  
 Farbe: Grau  
 Länge: 1.150 mm  
 Breite: 800 mm

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

### Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsyste

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

# Lezimild

Artikelnummer: 10100678

Letzte Änderung am:

23.04.2021

## 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: 23.04.2021  
Änderung: Nährwertangaben