

# PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients  
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 13.03.2024

**ROPAL 5kg**

## MATERIALNUMMERN

### Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10110137**

### Andere

EAN Code 4017040333162  
KN Code (EU) 2915290000

## BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Calciumacetat

## PRODUKTBESCHREIBUNG

Calciumacetat

## ALLGEMEINE INFORMATION

|                             |                      |                     |             |
|-----------------------------|----------------------|---------------------|-------------|
| Ursprungsland:              | Deutschland          | Ursprungscontinent: | Europa (EU) |
| EU Kategorie (für Zusätze): | Konservierungsmittel |                     |             |
| EU Kategorie (für Zusätze): | Stabilisator         |                     |             |
| EU Kategorie (für Zusätze): | Säureregulator:      |                     |             |
| Produktherkunft             | Chemisch             |                     |             |
| Produkttyp:                 | Chemisch             |                     |             |
| Physischer Zustand:         | Pulver               |                     |             |

## ANWENDUNGSHINWEIS

### Anwendung

Gebrauchsfertig

### Arbeitsanweisungen

Zugabe: 0,3 - 0,4 % auf Mehl

## SENSORISCHE INFORMATION

|            |         |         |                    |
|------------|---------|---------|--------------------|
| Geschmack: | neutral | Geruch: | Geruchlos, neutral |
| Aussehen   | Pulver  | Farbe:  | Weiß               |
| Struktur:  | Fest    |         |                    |

## ZUTATEN

Konservierungsstoff: Calciumacetat (E 263).

## NÄHRWERTANGABEN

### Pro 100 Gramm Produkt

|   |          |            |
|---|----------|------------|
| Energie:                                | 879 kJ   | (210 kcal) |
| Fett:                                   | 0,0 g    |            |
| davon gesättigte Fettsäuren:            | 0,0 g    |            |
| davon einfach ungesättigte Fettsäuren:  | 0,0 g    |            |
| davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren: | 0,0 g    |            |
| Kohlenhydrate:                          | 0,0 g    |            |
| davon Zucker:                           | 0,0 g    |            |
| Ballaststoffe:                          | 0,0 g    |            |
| Eiweiß:                                 | 0,0 g    |            |
| Salz (Na x 2,5):                        | 0,0000 g |            |

# ROPAL 5kg

Artikelnummer:

10110137

Letzte Änderung am:

13.03.2024

## 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      |
| Minerales - Calcium:  | 24.000,0 mg |
| Andere Mineralien:  | 0,0 mg      |
| Organische Säuren:  | 70,0 g      |
| Wasser:   | 6,0 g       |

## ALLERGENEINFORMATIONEN

| Allergene   | Enthalten |                  |        |
|---|-----------|------------------|--------|
|   | Produkt   | Produktionslinie | Fabrik |
| <b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>       |           |                  |        |
| Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse              | Nein      | Nein             | Nein   |
| Weizen  | Nein      | Nein             | Nein   |
| Roggen  | Nein      | Nein             | Nein   |
| Gerste  | Nein      | Nein             | Nein   |
| Hafer   | Nein      | Nein             | Nein   |
| 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-/Queenstandnuss   | 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 | 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 SO<sub>2</sub>, 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:

# ROPAL 5kg

Artikelnummer: 10110137 Letzte Änderung am: 13.03.2024

## DIÄTETISCHE ANGABEN

|                                      |                   |   |    |
|--------------------------------------|-------------------|---|----|
| Kosher:                              | Ja - zertifiziert | Geeignet für Zöliakie-Diät:                           | Ja |
| 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 |
|-----------------|------|-----------|----------------|-----------------------|
| <b>pH</b>       |      |           |                |                       |
| pH 10 % Lösung: |      | 6 - 9     |                | FCC                   |
| <b>Gehalte</b>  |      |           |                |                       |
| Feuchtegehalt:  | 7 %  | < 11 %    |                | FCC                   |

## PHYSIKALISCHE INFORMATION

|                         | Ziel | Intervall     | Typischer Wert | Methode / Anmerkungen |
|-------------------------|------|---------------|----------------|-----------------------|
| <b>Siebttest</b>        |      |               |                |                       |
| Partikelgröße > 315 µm: |      | < 0,2 %       |                | ISO 565               |
| <b>Andere</b>           |      |               |                |                       |
| Schüttgewicht           |      | 400 - 600 g/l |                | FCC                   |
| Reinheit:               |      | > 99 %        |                | FCC                   |

## MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

|                  | Einheit | M                 | m | n | c: > m | Methode / Anmerkungen |
|------------------|---------|-------------------|---|---|--------|-----------------------|
| Gesamtkeimzahl:  | / g     | 1 000             |   |   |        | ISO 4833              |
| Enterobakterien: | / g     | 10                |   |   |        | ISO 7402              |
| Schimmelpilze:   | / g     | 100               |   |   |        | ISO 7954              |
| Hefen:           | / g     | 100               |   |   |        | ISO 7954              |
| Salmonellen:     | / 25 g  | Nicht nachweisbar |   |   |        | ISO 6579:2002         |

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

|                             |               |
|-----------------------------|---------------|
| <b>Lagerbedingungen</b>     |               |
| Mindesthaltbarkeit nach     | 730 Tage      |
| <b>Produktion:</b>          |               |
| Lagertemperatur:            | 15 - 25 °C    |
| Lagerhinweis:               | Kühl, Trocken |
| <b>Transportbedingungen</b> |               |
| Transporttemperatur:        | 15 - 20 °C    |

# ROPAL 5kg

|                         |                                |
|-------------------------|--------------------------------|
| Artikelnummer: 10110137 | Letzte Änderung am: 13.03.2024 |
|-------------------------|--------------------------------|

## VERPACKUNGSINFORMATION

|                           |                |                           |          |                                |          |
|---------------------------|----------------|---------------------------|----------|--------------------------------|----------|
| <b>Verkaufseinheit</b>    |                |                           |          |                                |          |
| <b>Nettogewicht:</b>      | 5 kg           | <b>Bruttogewicht:</b>     | 5,259 kg | <b>Stückzahl:</b>              | 1 ST     |
| <b>Palette</b>            |                |                           |          |                                |          |
| <b>Palettentyp:</b>       | Euro-Palette   | <b>Lagen:</b>             | 5 ST     | <b>VE pro Palette:</b>         | 80 ST    |
| <b>VE pro Lage:</b>       | 16 ST          | <b>Bruttogewicht:</b>     | 446 kg   | <b>Gesamthöhe der Palette:</b> | 124,4 cm |
| <b>Nettogewicht:</b>      | 400 kg         |                           |          |                                |          |
| <b>Primärverpackung:</b>  |                |                           |          |                                |          |
| <b>Beschreibung:</b>      | Sack (Innen)   | <b>Material:</b>          | HDPE     |                                |          |
| <b>Maße:</b>              | 800x610 mm     |                           |          |                                |          |
| <b>Gewicht:</b>           | 9 g            |                           |          |                                |          |
| <b>Farbe:</b>             | Transparent    |                           |          |                                |          |
| <b>Sekundärverpackung</b> |                |                           |          |                                |          |
| <b>Beschreibung:</b>      | Kiste / Karton | <b>Material:</b>          | Pappe    |                                |          |
| <b>Maße:</b>              | 285x185x220 mm |                           |          |                                |          |
| <b>Gewicht:</b>           | 253 g          |                           |          |                                |          |
| <b>Farbe:</b>             | Weiß           |                           |          |                                |          |
| <b>Codierung</b>          |                |                           |          |                                |          |
| <b>Produktionsdatum:</b>  | Ja             | <b>Haltbarkeitsdatum:</b> | Ja       | <b>Charge-Code</b>             | Ja       |
| <b>Name:</b>              | Ja             | <b>Lieferant:</b>         | Ja       | <b>Materialcode:</b>           | Ja       |
| <b>Tertiär Verpackung</b> |                |                           |          |                                |          |
| <b>Beschreibung:</b>      | Palette        | <b>Material:</b>          | Holz     |                                |          |
| <b>Maße:</b>              | 1200x800x144   |                           |          |                                |          |
| <b>Gewicht:</b>           | 25.000 g       |                           |          |                                |          |
| <b>Farbe:</b>             | Braun          |                           |          |                                |          |
| <b>Codierung</b>          |                |                           |          |                                |          |
| <b>Produktionsdatum:</b>  | Ja             | <b>Haltbarkeitsdatum:</b> | Ja       | <b>Charge-Code</b>             | Ja       |
| <b>Name:</b>              | Ja             | <b>Lieferant:</b>         | Ja       | <b>Materialcode:</b>           | Ja       |

## KONTAMINATION

|                      | Gesetzlich erlaubter Maximalwert | Maximalwert | Typischer Wert | Methode / Anmerkungen |
|----------------------|----------------------------------|-------------|----------------|-----------------------|
| <b>Schwermetalle</b> |                                  |             |                |                       |
| <b>As:</b>           | 3 mg/kg                          | 3 mg/kg     |                |                       |
| <b>Hg:</b>           | 1 mg/kg                          | 1 mg/kg     |                |                       |
| <b>Pb:</b>           | 5 mg/kg                          | 5 mg/kg     |                |                       |

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

|   |                 |                      |                                  |
|---|-----------------|----------------------|----------------------------------|
| <b>Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem</b> |                 |                      |                                  |
| <b>Siebe:</b>   | vorhanden<br>Ja | <b>Siebweite:</b>    | 3 mm                             |
| <b>Metaldetektor:</b>                                   | Nein            | <b>Ø Prüfkörper:</b> |                                  |
| <b>Eisen:</b>   |                 | <b>Ø Prüfkörper:</b> |                                  |
| <b>Nicht-Eisen:</b>                                     |                 | <b>Ø Prüfkörper:</b> |                                  |
| <b>Edelstahl:</b>                                       |                 |                      |                                  |
| <b>Andere:</b>  | Ja              |                      | Magnetic separator: 10.000 Gauss |

## GESETZLICHE INFORMATION

|   |               |                    |
|---|---------------|--------------------|
| <b>Internationale Zutatenummerierung</b>  |               |                    |
| <b>Typ</b>  | <b>Nummer</b> | <b>Bemerkungen</b> |
| EU (E-Nummer)   | E 263         |                    |
| CAS   | 62-54-4       |                    |
| Einecs  | 200-540-9     |                    |
| KN Code (EU)  | 2915290000    |                    |
| 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: | 13.03.2024 |
| Änderung:           |            |