

PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 14.04.2025
Haferkruste		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
Artikelnummer	10095481
Andere	
EAN Code	4017040557100
KN Code (EU)	1901200000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Backmischung

PRODUKTBESCHREIBUNG	
Backvormischung für Haferbrote und -kleingebäcke	

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

ANWENDUNGSHINWEIS	
Zugabe:	
Bemerkungen:	Zugabemenge/Standardrezept: 5,000 kg Haferkruste + 5,000 kg Weizenmehl Type 550 ca. 6,500 l Wasser + 0,400 kg Hefe.

SENSORISCHE INFORMATION			
Geschmack:	Gesalzen	Geruch:	Hafer
Aussehen	Kleie, Pulver mit Körnern und Saaten	Farbe:	Hellbeige
Struktur:	Kleie, Pulver		

ZUTATEN	
HAFERkleie (27%); WEIZENmehl; HAFERmehl (20%); HAFERschrot (14%); WEIZENkleber; Jodiertes Speisesalz (Speisesalz; Kaliumjodat); Verdickungsmittel: Guarkernmehl; SESAMöl; Emulgator: Lecithine; Pflanzliche Öle: Palm, Raps; Palmfett; Säureregulator: Diphosphate; Enzyme; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.	

NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.551 kJ	(369 kcal)
Fett:	8,8 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	1,9 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	3,3 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	3,4 g	
Kohlenhydrate:	53,5 g	
davon Zucker:	2,4 g	
Ballaststoffe:	9,7 g	
Eiweiß:	14,1 g	
Salz (Na x 2,5):	4,6288 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):	4.427,1 mg	
Minerales - Natrium:	1.851,5 mg	
Wasser:	9,7 g	

Haferkruste

Artikelnummer:	10095481	Letzte Änderung am:	14.04.2025
----------------	----------	---------------------	------------

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	Ja	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Ja	Ja
Khorasanweizen	Nein	Ja	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	Ja	Ja	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 PPM *	Nein	Nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	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, LUPINE.
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 Lakto-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
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 16649
Schimmelpilze:	/ g	20 000				\$64 LFGB L 01.00-37
Hefen:	/ g	20 000				\$64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				\$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

Haferkruste

Artikelnummer:	10095481	Letzte Änderung am:	14.04.2025
----------------	----------	---------------------	------------

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	270 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	12 - 25 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	2 - 25 °C

VERPACKUNGSGINFORMATION

Verkaufseinheit								
Nettogewicht:		25 kg	Bruttogewicht:		25,154 kg			
Palette								
Palettentyp:		Palette 1200 x 800						
VE pro Lage:		3 ST	Lagen:	10 ST	VE pro Palette:	30 ST		
Nettogewicht:		750 kg	Bruttogewicht:		780 kg	Gesamthöhe der Palette:	154,5 cm	
Primärverpackung:								
Beschreibung:		Sack	Material:		Papier, HDPE			
Quantität:		1,0000 PC						
Gewicht:		154,1 g						
Farbe:		Weiß						
Breite:		350 mm						
Höhe:		920 mm						
Codierung								
Name:		Ja	Haltbarkeitsdatum:		TTMMJJ	Charge-Code		Batch-Nummer
EAN:		Ja	Lieferant:		Ja	Materialcode:		Ja
Sekundärverpackung								
Beschreibung:		Etikett	Material:		Papier			
Quantität:		0,0000 PC						
Gewicht:		2,6 g						
Farbe:		Weiß						
Breite:		210 mm						
Höhe:		148,5 mm						
Tertiär Verpackung								
Beschreibung:		Bogen	Material:		Papier			
Quantität:		1,0000 PC						
Gewicht:		552 g						
Farbe:		Grau						
Länge:		1.150 mm						
Breite:		800 mm						
Beschreibung:		Palette	Material:		Holz			
Quantität:		1,0000 PC						
Gewicht:		25.000 g						
Länge:		1.200 mm						
Breite:		800 mm						
Höhe:		144 mm						

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
Siebe:	vorhanden	Siebweite:	Bemerkungen
Filter:	Ja	15 mm	
Metalldetektor:	Nein		
Eisen:	Ja	Ø Prüfkörper:	
Nicht-Eisen:		2,5 mm	
Edelstahl:		Ø Prüfkörper:	
		3,5 mm	
Röntgenstrahlung:	Nein	Ø Prüfkörper:	
		3,5 mm	

Haferkruste

Artikelnummer:	10095481	Letzte Änderung am:	14.04.2025
----------------	----------	---------------------	------------

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:	14.04.2025
Änderung:	Ursprung (Informationsblatt Zur Herkunft Von Rohmaterialien)