

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 11.06.2025

Meister Persifix PO SG

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

Artikelnummer **10089922**

Andere

EAN Code 4017040891655
KN Code (EU) 21069098

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Vormischung für backfeste Füllungen

PRODUKTBESCHREIBUNG

Grundmischung für backfeste Füllungen mit Persipangeschmack.

ALLGEMEINE INFORMATION

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

ANWENDUNGSHINWEIS

Zugabe:
Bemerkungen: 1.000g Persifix; 400 - 500ml wasser

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: Mandel, Süß **Geruch:** Mandel
Aussehen: Pulver **Farbe:** Beige, Gelb
Struktur: Pulver

ZUTATEN

Zucker; Persipan (12%); (Aprikosenkerne; Zucker; Wasser; Invertzuckersirup); Paniermehl (WEIZENmehl; Hefe; Speisesalz); Modifizierte Stärke; Erbsenprotein; Maisstärke; Palmfett; Pflanzliche Öle: Raps, Palm; Aroma; Karottenextrakt.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie: 1.712 kJ (404 kcal)
Fett: 4,6 g
davon gesättigte Fettsäuren: 0,8 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren: 2,6 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 1,1 g
Kohlenhydrate: 85,0 g
davon Zucker: 64,7 g
Ballaststoffe: 1,5 g
Eiweiß: 5,0 g
Salz (Na x 2,5): 0,2467 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): 246,6 mg
Minerales - Natrium: 98,7 mg
Wasser: 4,4 g

Meister Persifix PO SG

Artikelnummer: 10089922 Letzte Änderung am: 11.06.2025

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 | Nein | Ja | Ja |
| Dinkel | Nein | Nein | 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 | Ja | Ja |
| Mandeln | Nein | Ja | Ja |
| Haselnuss | Nein | Ja | Ja |
| Walnüsse | Nein | Ja | Ja |
| 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 | 7 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 SO2, angegeben werden. | | | |
| Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen | | | |
| Kann Spuren enthalten von: EI, SOJA, MILCH / LAKTOSE, SCHALENFRÜCHTEN. | | | |
| 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: Palmöl Supply chain model: Segregation

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 Kuhmilchweißallergie: | Nein |
| Geeignet für Veganer | Ja | | |

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

Meister Persifix PO SG

Artikelnummer: 10089922 Letzte Änderung am: 11.06.2025

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

| | Einheit | M | m | n | c: > m | Methode / Anmerkungen |
|-------------------------|---------|----------------------|---|---|--------|---|
| Gesamtkeimzahl: | / g | 5 000 | | | | §64 LFGB L 01.00-5, ISO 4833 |
| Enterobakterien: | / g | 10 | | | | §64 LFGB L 05.00-5, ISO 21528-2 |
| E. coli: | / 1 g | Nicht nachweisbar | | | | ISO 16649, AFNOR 3M 01/8-06/01 |
| Schimmelpilze: | / g | 10 | | | | §64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1 |
| Hefen: | / g | 10 | | | | §64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1 |
| Staphylococcus aureus: | / g | Nicht nachweisbar | | | | AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm, §64 LFGB L 00.00-55, ISO 6888-1 |
| Salmonellen: | / 25 g | Nicht nachweisbar | | | | §64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS, ISO 6579:2002 |
| Listeria monocytogenes: | / 1 g | Nicht nachweisbar | | | | mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02, ISO 11290-1 |
| Milchsäurebakterien: | / g | 100 | | | | DIN 10109 |

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 |

VERPACKUNGSINFORMATION

| | | | | | |
|---------------------------|--------------------|--------------------|--------------|-------------------------|--------------|
| Verkaufseinheit | | | | | |
| Nettogewicht: | 15 kg | Bruttogewicht: | 15,12 kg | Stückzahl: | 1 ST |
| Palette | | | | | |
| Palettentyp: | Palette 1200 x 800 | | | | |
| VE pro Lage: | 4 ST | Lagen: | 12 ST | VE pro Palette: | 48 ST |
| Nettogewicht: | 720 kg | Bruttogewicht: | 751 kg | Gesamthöhe der Palette: | 170,4 cm |
| Primärverpackung: | | | | | |
| Beschreibung: | Sack | Material: | Papier, HDPE | | |
| Quantität: | 1,0000 PC | | | | |
| Gewicht: | 120,4 g | | | | |
| Farbe: | Weiß | | | | |
| Breite: | 350 mm | | | | |
| Höhe: | 750 mm | | | | |
| Codierung | | | | | |
| Name: | Ja | Haltbarkeitsdatum: | TTMMJJ | Charge-Code | Batch-Nummer |
| EAN: | Ja | Lieferant: | Ja | Materialcode: | Ja |
| Sekundärverpackung | | | | | |
| Tertiär Verpackung | | | | | |
| Beschreibung: | Palette | Material: | Holz | | |
| Quantität: | 1,0000 PC | | | | |
| Gewicht: | 25.000 g | | | | |
| Länge: | 1.200 mm | | | | |
| Breite: | 800 mm | | | | |
| Höhe: | 144 mm | | | | |
| Beschreibung: | Bogen | Material: | Papier | | |
| Quantität: | 1,0000 PC | | | | |
| Gewicht: | 460 g | | | | |
| Farbe: | Grau | | | | |
| Länge: | 1.150 mm | | | | |
| Breite: | 800 mm | | | | |
| Beschreibung: | Etikett | Material: | Papier | | |
| Quantität: | 1,0000 PC | | | | |
| Gewicht: | 2,6 g | | | | |
| Farbe: | Weiß | | | | |
| Breite: | 210 mm | | | | |
| Höhe: | 148,5 mm | | | | |

Meister Persifix PO SG

Artikelnummer: 10089922 Letzte Änderung am: 11.06.2025

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

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

GESETZLICHE INFORMATION

| Internationale Zutatennummerierung | | |
|---|----------|-------------|
| Typ | Nummer | Bemerkungen |
| KN Code (EU) | 21069098 | |
| 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: 11.06.2025
Änderung: Complete revision