

PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 20.02.2025
Meister Kremipan		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
Artikelnummer	10089908
Andere	
EAN Code	4017040891648
KN Code (EU)	1901200000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Backmischung für backfeste Füllungen

PRODUKTBESCHREIBUNG	
Vormischung für backfeste Füllungen und Auflagen mit Mandelgeschmack.	

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

ANWENDUNGSHINWEIS	
Grundrezeptur	
1.000g Kremipan mit 500g Wasser anrühren und ca. 30 Minuten anziehen lassen.	

SENSORISCHE INFORMATION			
Geschmack:	Süß, Mandel, Leicht nach Marzipan	Geruch:	nach Bittermandel
Aussehen	Pulver	Farbe:	Beige
Struktur:	Pulver		

ZUTATEN	
Zucker; Pflanzliches Fett: Palm, Ganz gehärtetes Palm; SüßMOLKENpulver; Modifizierte Stärke; Paniermehl (WEIZENmehl; Hefe; Speisesalz); MILCHeiweiß; MILCHZucker; Traubenzucker; MagerMILCHpulver; Kartoffelflocken; Glukosesirup; MANDELgriess; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Aroma; Verdickungsmittel: Natriumalginat, Guarkernmehl; Stabilisator: Calciumsulfat, Diphosphate; Farbstoff: Carotin.	

NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.910 kJ	(454 kcal)
Fett:	13,7 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	9,6 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	3,2 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,8 g	
Kohlenhydrate:	76,3 g	
davon Zucker:	62,5 g	
Ballaststoffe:	0,8 g	
Eiweiß:	5,8 g	
Salz (Na x 2,5):	0,3668 g	

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Fette davon Transfettsäuren:	0,2 g	
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g	
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,1 g	
Cholesterin:	29,7 ppm	
Salz (NaCl):	297,7 mg	
Minerales - Natrium:	146,8 mg	
Wasser:	2,2 g	

Meister Kremipan

Artikelnummer: 10089908 Letzte Änderung am: 20.02.2025

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)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Mandeln	Ja	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	5 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, ANDEREN SCHALENFRÜCHTEN, 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:	Nein	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilcheiweißallergie:	Nein
Geeignet für Veganer	Nein		

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000 000				§64 LFGB L 01.00-5, ISO 4833
Schimmelpilze:	/ g	5 000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Hefen:	/ g	5 000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Bacillus cereus:	/ g	5 000				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB), ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm, ISO 6888-1, §64 LFGB L 00.00-55
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS, ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02, ISO 11290-1

Meister Kremipan

Artikelnummer: 10089908 Letzte Änderung am: 20.02.2025

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: 15 kg Bruttogewicht: 15,12 kg

Palette

Palettentyp: Palette 1200 x 800
VE pro Lage: 4 ST Lagen: 12 ST VE pro Palette: 48 ST
Nettogewicht: 720 kg Bruttogewicht: 755,15 kg Gesamthöhe der Palette: 134,4 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

Beschreibung: Etikett Material: Papier
Quantität: 1,0000 PC
Gewicht: 4,28 g
Farbe: Weiß
Breite: 210 mm
Höhe: 210 mm

Beschreibung: Etikett Material: Papier
Quantität: 0,0000 PC
Gewicht: 2,6 g
Farbe: Weiß
Breite: 210 mm
Höhe: 148,5 mm

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: 552 g
Farbe: Grau
Länge: 1.150 mm
Breite: 800 mm

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem

Siebe:	vorhanden	Siebweite:	5 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			

Meister Kremipan

Artikelnummer:	10089908	Letzte Änderung am:	20.02.2025
----------------	----------	---------------------	------------

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:	20.02.2025
Änderung:	Complete revision