

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

14.08.2024

Flintbeker Sauer

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10093728
Andere	
EAN Code	4017040716255
KN Code (EU)	19019099

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Teigsäuerungsmittel
--------------------------------	---------------------

PRODUKTBESCHREIBUNG

Teigsäuerungsmittel

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Deutschland
Physischer Zustand:	Pulver

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung
Herstellung von Brot und Backwaren 1 - 8 %, bezogen auf Mehl.

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	aromatisch, säuerlich	Geruch:	säuerlich, stark
Aussehen	Pulver	Farbe:	Cremefarben
Struktur:	Freifließendes Pulver		

ZUTATEN

ROGGENmehl; WEIZENmehl; Säuerungsmittel: Milchsäure, Essigsäure; WEIZENstärke; Enzyme.
--

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	1.337 kJ (316 kcal)
Fett:	1,4 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,5 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,3 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,6 g
Kohlenhydrate:	45,0 g
davon Zucker:	1,9 g
Ballaststoffe:	18,0 g
Eiweiß:	8,0 g
Salz (Na x 2,5):	0,0000 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):	100,0 mg
Minerales - Natrium:	60,0 mg
Organische Säuren:	18,4 g
Wasser:	8,0 g

Flintbeker Sauer

Artikelnummer: 10093728

Letzte Änderung am:

14.08.2024

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	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	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-/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	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 SO₂, 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:
------	-------------	---------------------

DIÄTETISCHE ANGABEN

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Nein
Geeignet für Laktovo-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Ja
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilcheiweißallergie:	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
pH				
pH:	2,9			pH-Meter
Gehalte				
Feuchtegehalt:		< 8 %		Karl Fischer, Wassergehalt < 8 %
Andere				
Acidität	190			Titration, ICC standard No. 145

Flintbeker Sauer

Artikelnummer: 10093728

Letzte Änderung am:

14.08.2024

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
E. coli:	/ 1 g	100				\$64 LFGB
Schimmelpilze:	/ g	10 000				\$64 LFGB
Bacillus cereus:	/ g	1 000				\$64 LFGB
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				\$64 LFGB

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	365 Tage
Lagertemperatur:	< 25 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten., Kühl, Trocken
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< 25 °C
Bemerkungen:	Kühl und trocken

VERPACKUNGSDATEN

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	25 kg	Bruttogewicht:	25,22 kg
Palette			
Palettentyp:	Euro-Palette	Lagen:	8 ST
VE pro Lage:	3 ST	Bruttogewicht:	632 kg
Nettogewicht:	600 kg	VE pro Palette:	24 ST
		Gesamthöhe der Palette:	140 cm
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Mehrlagen Papiersack mit PE Einlage	Material:	Papier mit PE-Inliner
Maße:	1000x500x180 mm		
Gewicht:	220 g		
Codierung			
		Haltbarkeitsdatum:	Ja, Batch-Nummer
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Deckel	Material:	Pappe
Maße:	1200x800 mm		
Gewicht:	200 g		
Beschreibung:	Palettenstretchfolie	Material:	Kunststoff
Maße:	500 mm		
Gewicht:	500 g		
Tertiär Verpackung			
Beschreibung:	Palette	Material:	Holz
Maße:	1200x800x144 mm		
Gewicht:	25 kg		
Farbe:	Braun		

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsyste			
Siebe:	vorhanden Ja	Siebweite:	1 mm
Metalldetektor:	Ja	Ø Prüfkörper:	>= 4 mm
Eisen:		Ø Prüfkörper:	>= 6 mm
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	>= 4 mm
Edelstahl:			

Flintbeker Sauer

Artikelnummer: 10093728

Letzte Änderung am:

14.08.2024

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	19019099	
UFI Code	2105-P83J-WX9E-ESXD	

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: 14.08.2024
Änderung: Zutaten