

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:	Cremerfarben
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 Lakto-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Ja
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchweißallergie:	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	365 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	< 25 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten., Kühl, Trocken
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< 25 °C
Bemerkungen:	Kühl und trocken

VERPACKUNGSMITTELINFORMATION

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

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

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

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