

# PRODUKTSPEZIFIKATION

**CSM Ingredients**  
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

04.02.2025

## Madre Bio VK Sauerteig

### MATERIALNUMMERN

#### Artikelnummer

**10082656**

#### Andere

EAN Code 4002715758500  
KN Code (EU) 2106909843

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Bio-Roggenvollkornsauerteig, getrocknet

### PRODUKTBESCHREIBUNG

Getrockneter Bio-Roggenvollkornsauerteig auf natürlichem Wege mit Sauerteigbakterien fermentiert.

Codenummer: DE-ÖKO-001  
Kontroll Nummer: DE-NW-001-6241-BCD

### ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Deutschland Ursprungskontinent: Europa (EU)

### ANWENDUNGSHINWEIS

#### Anwendung

Kräftig gesäuert Bio-Roggensauerteig mit vollaromatischem Geschmack, der für die direkte Herstellung von Roggengebäcken, für Fertigmehle; Konzentrate und Backmittel verwendet wird.

In der Regel werden 30 % des Roggenmehles durch allesgute Bio VK-Sauerteig ersetzt.

### SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Leicht säuerlich	Geruch:	Leicht säuerlich
Aussehen:	Pulver	Farbe:	Hellbraun
Struktur:	Freifließendes Pulver		

### ZUTATEN

BIO-ROGGENVOLLKORNMEHL; Starterkultur.

### NÄHRWERTANGABEN

#### Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.421 kJ (336 kcal)
Fett:	2,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,3 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,0 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,0 g
Kohlenhydrate:	61,2 g
davon Zucker:	1,0 g
Ballaststoffe:	11,5 g
Eiweiß:	10,0 g
Salz (Na x 2,5):	0,0500 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):	50,0 mg
Minerales - Natrium:	20,0 mg
Mineralstoffe (Asche):	1.900,0 mg

# Madre Bio VK Sauerteig

Artikelnummer: 10082656

Letzte Änderung am:

04.02.2025

## ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
<b>Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Ja	Ja	Ja
Weizen	Nein	Ja	Ja
Roggen	Ja	Ja	Ja
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	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	Nein	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 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 SO<sub>2</sub>, angegeben werden.

## Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

Kann Spuren enthalten von: SOJA, SENF, 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.

## BIO - INFORMATION

Biologisch:	Ja
Kontrollstellennummer Hersteller:	DE-ÖKO-001
Ursprung (EU / Nicht-EU):	EU-Landwirtschaft

## NACHHALTIGKEIT

Typ:	Dieses Produkt enthält kein Palm/Palmkernöl oder palmbasierte Derivate.	Supply chain model:
------	---	---------------------

## DIÄTETISCHE ANGABEN

Kosher:	Ja - zertifiziert	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Nein
Halal:	Ja - zertifiziert	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Ja
Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilcheiweißallergie:	Ja
Geeignet für Lakto-Vegetarier:	Ja		
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Ja		
Geeignet für Veganer	Ja		

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

# Madre Bio VK Sauerteig

Artikelnummer:	10082656	Letzte Änderung am:	04.02.2025
----------------	----------	---------------------	------------

## CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
pH				
pH 10 % Lösung:	3,8	3,6 - 4,0		
Gehalte				
Feuchtegehalt:		10 %		Karl Fischer, Interval: Max. 10 %
Andere				
Acidität		38 - 42		Titration, 10g/90ml dem. Wasser; Titration bis pH-Wert 8,5 mit 0,1 N NaOH

## PHYSIKALISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Siebtest				
Partikelgröße > 500 µm:	10 %			

## MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Coliforme Keime:	/ g	abwesend				ISO 4831, In 0,001g
E. coli:	/ 0,1 g	abwesend				ISO 7251
Schimmelpilze:	/ g	10 000				ISO 21527-2
Hefen:	/ g	10 000				ISO 21527-2
Salmonellen:	/ 25 g	abwesend				ISO 6579:2002

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen				
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	365 Tage			
Lagertemperatur:	15 - 25 °C			
Relative Lagerfeuchtigkeit:	< 65 %			
Lagerhinweis:	Kühl, Trocken, Vor Licht schützen			
Transportbedingungen				
Transporttemperatur:	15 - 25 °C			

## VERPACKUNGSDATEN

Verkaufseinheit				
Nettogewicht:	25 kg	Bruttogewicht:	25,3 kg	Stückzahl:
Palette				1 ST
Palettentyp:	Euro-Palette			
VE pro Lage:	3 ST	Lagen:	10 ST	VE pro Palette:
Nettogewicht:	750 kg	Bruttogewicht:	784 kg	Gesamthöhe der Palette:
Primärverpackung:				
Beschreibung:	Sack	Material:	Papier mit PE-Inliner	
Maße:	500x930x180 mm			
Gewicht:	300 g			
Codierung				
Bemerkungen:	Mehrlagiger Papiersack mit PE-Inliner	Haltbarkeitsdatum:	TTMMJJ	Charge-Code
Tertiär Verpackung				Frische Nummer
Beschreibung:	Palette	Material:	Holz	
Maße:	1200x800x144 mm			
Gewicht:	25 kg			
Farbe:	Braun			

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsyste			
	vorhanden		Bemerkungen
Metalldetektor:	Ja		
Eisen:		Ø Prüfkörper:	2,5 mm
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	3 mm
Edelstahl:		Ø Prüfkörper:	3 mm

# Madre Bio VK Sauerteig

Artikelnummer: 10082656

Letzte Änderung am:

04.02.2025

## GESETZLICHE INFORMATION

### Internationale Zutatennummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	2106909843	
UFI Code	2708-7PV5-Y4MC-DEFD	

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: 04.02.2025  
Änderung: Zutaten, Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen