

PRODUKTSPEZIFIKATION		
<b>CSM Ingredients</b> www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 30.01.2025
<b>MADRE Ulmer Vollsauer</b>		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
Artikelnummer	<b>10244396</b>
Andere	
EAN Code	4017040104038
KN Code (EU)	1901200000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Backmittel

PRODUKTBESCHREIBUNG	
Pulverförmiger, fermentierter und getrockneter Roggensauerteig	

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

ANWENDUNGSHINWEIS	
Arbeitsanweisungen	
Zugabe:	30 %
Bemerkungen:	vom Roggenmehl

SENSORISCHE INFORMATION			
Geschmack:	Sauer, Sauerteig, Typisch	Geruch:	Leicht säuerlich
Aussehen	Stücke, Kleie	Farbe:	Cremefarben
Struktur:	Frei fließende		

ZUTATEN	
ROGGENvollkornmehl; ROGGENvollkornsauerteig, getrocknet; Getrockneter ROGGENsauerteig.	

NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.310 kJ	(311 kcal)
Fett:	2,1 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,3 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,3 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	1,1 g	
Kohlenhydrate:	50,3 g	
davon Zucker:	1,1 g	
Ballaststoffe:	19,0 g	
Eiweiß:	10,6 g	
Salz (Na x 2,5):	0,0149 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):	9,7 mg
Minerales - Natrium:	6,0 mg
Wasser:	10,4 g

# MADRE Ulmer Vollsauer

Artikelnummer: 10244396 Letzte Änderung am: 30.01.2025

## ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Weizen	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	Ja	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 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 SO <sub>2</sub> , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: EI, SOJA, MILCH / LAKTOSE, SESAM.			
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

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

## MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000 000				§64 LFGB L 01.00-5
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 16649
Schimmelpilze:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37
Hefen:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB)
Staphylococcus aureus:	/ g	100				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS

# MADRE Ulmer Vollsauer

Artikelnummer: 10244396 Letzte Änderung am: 30.01.2025

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

### Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach 365 Tage  
Produktion:  
Lagertemperatur: 12 - 25 °C  
Lagerhinweis: Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten., Trocken

### Transportbedingungen

Transporttemperatur: 2 - 25 °C

## VERPACKUNGSMITTELINFORMATION

### Verkaufseinheit

Nettogewicht: 25 kg Bruttogewicht: 25,172 kg

### Palette

Palettentyp: Palette 1200 x 800  
VE pro Lage: 3 ST Lagen: 10 ST VE pro Palette: 30 ST  
Nettogewicht: 750 kg Bruttogewicht: 781 kg Gesamthöhe der Palette: 154,4 cm

### Primärverpackung:

Beschreibung: Sack Material: Papier, HDPE  
Quantität: 1,0000 PC  
Gewicht: 172,1 g  
Farbe: Weiß  
Breite: 350 mm  
Höhe: 950 mm

### Codierung

Name: Ja Haltbarkeitsdatum: TTMMJJ Charge-Code: Batch-Nummer  
EAN: Ja Lieferant: Ja Materialcode: Ja

### Tertiär Verpackung

Beschreibung: Bogen Material: Papier  
Quantität: 1,0000 PC  
Gewicht: 552 g  
Farbe: Grau  
Länge: 1.150 mm  
Breite: 800 mm

Beschreibung: Palette Material: Holz  
Quantität: 1,0000 PC  
Gewicht: 25.000 g  
Länge: 1.200 mm  
Breite: 800 mm  
Höhe: 144 mm

Beschreibung: Etikett Material: Papier  
Quantität: 1,0000 PC  
Gewicht: 2,6 g  
Farbe: Weiß  
Breite: 210 mm  
Höhe: 148,5 mm

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

### Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem

	vorhanden	Siebweite:	2 mm	Bemerkungen
Siebe:	Ja			
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			

# MADRE Ulmer Vollsauer

Artikelnummer: 10244396 Letzte Änderung am: 30.01.2025

## GESETZLICHE INFORMATION

### Internationale Zutatennummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	1901200000	
UFI Code	K33U-0GRN-E5DA-W3EU	

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: 30.01.2025  
Änderung: Nährwertangaben, Ursprung (Informationsblatt Zur Herkunft Von Rohmaterialien), Verpackungsinformation