

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

10.06.2021

Feinkorn Brot

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10092522
Betrieb	
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4002715750924
Andere	
EAN Code KN Code (EU)	4002715750924 1901200000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Backmischung

PRODUKTBESCHREIBUNG

Pulverförmige Fertigmischung zur Herstellung heller Sechskornbrote mit Roggenvollkornsaureteig, einschließlich jodierten Speisesalzes

ALLGEMEINE INFORMATION

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

ANWENDUNGSHINWEIS

Arbeitsanweisungen

Zugabe: 100 % Mischung

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Wie Mehl, Leicht gesalzen, Leicht säuerlich	Geruch:	Wie Mehl
Aussehen	Pulver mit Körnern und Saaten	Farbe:	Hellbeige
Struktur:	Frei fließende		

ZUTATEN

WEIZENMEHL; ROGGENSCHROT; ROGGENMEHL; GETROCKNETER ROGGENSAUERTEIG; WEIZENKLEBER; HAFERMEHL; Reismehl; GERSTENMEHL; Maismehl; Braune Leinsaat; SOJASCHROT; Jodiertes Speisesalz (Speisesalz; Kaliumjodat); GERSTENMALZEXTRAKT, GETROCKNET; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	1.446 kJ (342 kcal)
Fett:	3,8 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,5 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,7 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	2,1 g
Kohlenhydrate:	56,9 g
davon Zucker:	1,3 g
Ballaststoffe:	9,2 g
Eiweiß:	15,0 g
Salz (Na x 2,5):	2,319 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):	2.314,7 mg
Minerales - Natrium:	927,6 mg
Wasser:	11,3 g

Feinkorn Brot

Artikelnummer: 10092522

Letzte Änderung am:

10.06.2021

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	Ja	Ja	Ja
Hafer	Ja	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Ja	Ja
Khorasanweizen	Nein	Ja	Ja
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	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	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: LUPINE, MILCH / LAKTOSE, SESAM.

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 Laktovo-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilcheiweißallergie:	Nein
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 ISO 16649
E. coli:	/ g	100				§64 LFGB L 01.00-37
Schimmelpilze:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37
Hefen:	/ g	20 000				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB)
Bacillus cereus:	/ g	1 000				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Staphylococcus aureus:	/ g	100				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				

Feinkorn Brot

Artikelnummer: 10092522

Letzte Änderung am:

10.06.2021

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach 273 Tage
Produktion:
Lagertemperatur: 12 - 25 °C
Lagerhinweis: Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten.

Transportbedingungen

Transporttemperatur: 2 - 25 °C

VERPACKUNGSDATEN

Verkaufseinheit

Nettogewicht: 25 kg Bruttopgewicht: 25,165 kg

Palette

Palettentyp: Palette 1200 x 800
 VE pro Lage: 3 ST Lagen: 10 ST VE pro Palette: 30 ST
 Nettogewicht: 750 kg Bruttopgewicht: 779,95 kg Gesamthöhe der
 Palette: 144,5 cm

Primärverpackung:

Beschreibung: Sack Material: Papier, HDPE
 Quantität: 1,0000 PCE
 Gewicht: 165,4 g
 Farbe: Weiß
 Breite: 350 mm
 Höhe: 950 mm

Codierung

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

Sekundärverpackung

Beschreibung: Etikett Material: Papier
 Quantität: 1,0000 PCE
 Gewicht: 3,01 g
 Farbe: Weiß
 Breite: 148 mm
 Höhe: 210 mm

Tertiär Verpackung

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

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

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

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsyste

	vorhanden		Bemerkungen
Siebe:	Ja	Siebweite:	12 mm
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		

Feinkorn Brot

Artikelnummer: 10092522

Letzte Änderung am:

10.06.2021

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:

10.06.2021

Änderung:

Ursprung (Informationsblatt Zur Herkunft Von Rohmaterialien)