

PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 30.07.2025
MADRE Pasten Malzsauer		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	10087940
Andere	
EAN Code	4002715758197
KN Code (EU)	19019099

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS
Bezeichnung des Lebensmittels: Roggensauerteig Paste

PRODUKTBESCHREIBUNG
Roggensauerteig mit Malz in Pastenform.

ALLGEMEINE INFORMATION
Ursprungsland: Deutschland
Physischer Zustand: Paste

ANWENDUNGSHINWEIS
Arbeitsanweisungen
Zugabe: 12 % auf Roggenmehl
Bemerkungen: User advice from supplier = 1-10%

SENSORISCHE INFORMATION			
<b>Geschmack:</b>	säuerlich, aromatisch	<b>Geruch:</b>	aromatisch
<b>Aussehen</b>	Paste	<b>Farbe:</b>	Braun
<b>Struktur:</b>	Paste		

ZUTATEN
Wasser; ROGGENMAHLERZEUGNIS; Fruchtzucker; ROGGENMALZMEHL.

NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	602 kJ	(143 kcal)
Fett:	1,2 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,3 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,3 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,5 g	
Kohlenhydrate:	16,0 g	
davon Zucker:	0,7 g	
Ballaststoffe:	13,0 g	
Eiweiß:	5,6 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
Cholesterin:	0,0 ppm
Salz (NaCl):	0,0 mg
Minerales - Natrium:	0,0 mg
Organische Säuren:	7,2 g
Wasser:	55,0 g

# MADRE Pasten Malzsauer

Artikelnummer: 10087940 Letzte Änderung am: 30.07.2025

## 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	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	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: -.

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

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

## CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
pH				
pH:	3,5			
Gehalte				
Feuchtegehalt:	55 %			
Andere				
Acidität	100	90 - 110		

# MADRE Pasten Malzsauer

Artikelnummer: 10087940 Letzte Änderung am: 30.07.2025

## MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000 000				§64 LFGB, Aerobic mesophilic cell count (30°C)
E. coli:	/ 1 g	10				§64 LFGB
Schimmelpilze:	/ g	10 000				§64 LFGB
Bacillus cereus:	/ g	1 000				§64 LFGB
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000				§64 LFGB, Coagulase-positive Staphylococci
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				§64 LFGB

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

<b>Lagerbedingungen</b>	
Mindesthaltbarkeit nach	273 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	< 22 °C
Lagerhinweis:	Umgebungstemperatur, Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten.
<b>Lagerbedingungen nach dem Öffnen (Lab-Simulation)</b>	
Lagertemperatur:	4 - 6 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Öffnen zeitnah verarbeiten. Gekühlt in der verschlossenen Originalverpackung aufbewahren.
<b>Transportbedingungen</b>	
Transporttemperatur:	< 22 °C
Bemerkungen:	Ambient

## VERPACKUNGSINFORMATION

<b>Verkaufseinheit</b>					
Nettogewicht:	16 kg	Bruttogewicht:	16,56 kg	Stückzahl:	1 ST
<b>Palette</b>					
Palettentyp:	Euro-Palette				
VE pro Lage:	11 ST	Lagen:	3 ST	VE pro Palette:	33 ST
Nettogewicht:	528 kg	Bruttogewicht:	571 kg	Gesamthöhe der Palette:	180 cm
<b>Primärverpackung:</b>					
Beschreibung:	Eimer	Material:	PP		
Gewicht:	560 g				
Höhe:	295 mm				
Durchmesser oben:	298 mm				
Durchmesser unten:	268 mm				
<b>Codierung</b>					
Weitere Angaben:	Frische Nummer	Haltbarkeitsdatum:	TTMMJJ		
<b>Tertiär Verpackung</b>					
Beschreibung:	Palette	Material:	Holz		
Maße:	1200 x 800 x 144 mm				
Gewicht:	22 kg				

## KONTAMINATION

	Gesetzlich erlaubter Maximalwert	Maximalwert	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Typ:				According the guidelines and maximum levels of Commission Regulation (EU) No. 2023/915.

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

<b>Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem</b>			
	vorhanden		Bemerkungen
Metalldetektor:	Ja		
Eisen:		Ø Prüfkörper:	1 mm
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	3 mm
Edelstahl:		Ø Prüfkörper:	3 mm

# MADRE Pasten Malzsauer

Artikelnummer: 10087940 Letzte Änderung am: 30.07.2025

## GESETZLICHE INFORMATION

### Internationale Zutatennummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	19019099	
UFI Code	JN3S-90MU-59S6-KHE4	

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: 30.07.2025  
Änderung: Haltbarkeits- und Logistikinformation - Haltbarkeit nach dem Öffnen, Haltbarkeits- und Logistikinformation