

PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 29.08.2025
Backivat Feinback Super Stange PO SG		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
Artikelnummer	10182549
Andere	
EAN Code	4017040012265
KN Code (EU)	21069098

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS
Bezeichnung des Lebensmittels: Backkrem für feine Hefeteige

PRODUKTBESCHREIBUNG
Backkrem, Zuckerhaltige

ALLGEMEINE INFORMATION			
Ursprungsland:	Deutschland	Ursprungskontinent:	Europa (EU)

ANWENDUNGSHINWEIS
Anwendung
Zur Herstellung von Hefeteigen
Arbeitsanweisungen
Zugabe: 20 - 30 %

SENSORISCHE INFORMATION			
<b>Geschmack:</b>	Leicht fettig, Leicht süß	<b>Geruch:</b>	Leicht fettig, Leicht süß
<b>Aussehen</b>	Paste	<b>Farbe:</b>	Hellgelb
<b>Struktur:</b>	Halbfest		
<b>Bemerkungen:</b>	Äußerer Eindruck: etwas ungleichmäßige, gelbliche Paste		

ZUTATEN
Palmfett; Zucker; MILCHZucker; SüßMOLKENpulver; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine; WEIZENkleber; Enzyme (WEIZENmehl); Natürliches Aroma; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	2.703 kJ	(651 kcal)
Fett:	51,2 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	26,6 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	19,2 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	5,4 g	
Kohlenhydrate:	45,2 g	
davon Zucker:	45,0 g	
Ballaststoffe:	0,0 g	
Eiweiß:	2,2 g	
Salz (Na x 2,5):	0,0876 g	

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN	
Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,5 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,5 g
Salz (NaCl):	83,4 mg
Minerales - Natrium:	35,0 mg
Wasser:	0,7 g

Backtivat Feinback Super Stange PO SG

Artikelnummer: 10182549 Letzte Änderung am: 29.08.2025

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Weizen	Ja	Ja	Ja
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
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	Nein	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Nein
Haselnuss	Nein	Nein	Ja
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	2 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: Ei.  
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: Palmöl Supply chain model: Segregation

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 Kuhmilchweißallergie:	Nein
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Nein		
Geeignet für Veganer	Nein		

# Backtivat Feinback Super Stange PO SG

Artikelnummer: 10182549 Letzte Änderung am: 29.08.2025

## MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	10 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
Enterobakterien:	/ g	1 000				DIN EN ISO 21528-1/2:2017-09, DIN EN ISO 21528-1/2:2009-12, ASU §64 LFGB L05.00-5:1990-06
Schimmelpilze:	/ g	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Hefen:	/ g	1 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Staphylococcus aureus:	/ g	100				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12, ASU L00.00-55:2004-12, AFNOR 3M-01/09-04/03:2007-03
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

<b>Lagerbedingungen</b>	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	364 Tage
Lagertemperatur:	14 - 18 °C
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern.
<b>Transportbedingungen</b>	
Transporttemperatur:	14 - 18 °C

# Backtivat Feinback Super Stange PO SG

Artikelnummer: 10182549 Letzte Änderung am: 29.08.2025

## VERPACKUNGSMITTELINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	15 kg	Bruttogewicht:	15,404 kg	Stückzahl:	5 ST
Bemerkungen:	5 x 3 kg				
Palette					
Palettentyp:	Palette 1200 x 800				
VE pro Lage:	6 ST	Lagen:	10 ST	VE pro Palette:	60 ST
Nettogewicht:	900 kg	Bruttogewicht:	950 kg	Gesamthöhe der Palette:	139,5 cm
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Wickler		Material:	Papier, PP	
Quantität:	5,0000 PC				
Gewicht:	13,58 g				
Farbe:	Dunkelgelb, Blau, Dunkelrot, Braun, Dunkelbraun				
Breite:	405 mm				
Codierung					
		Haltbarkeitsdatum:	DD/MM/YY	Charge-Code	Batch-Nummer
Sekundärverpackung					
Beschreibung:	Box		Material:	Wellpappe	
Quantität:	1,0000 PC				
Gewicht:	335,72 g				
Länge (aussen):	434 mm				
Breite (aussen):	327 mm				
Höhe (aussen):	125 mm				
Codierung					
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	DD/MM/YY	Charge-Code	Batch-Nummer
		Lieferant:	Ja	Materialcode:	Ja
Tertiär Verpackung					
Beschreibung:	Bogen		Material:	Wellpappe	
Quantität:	3,0000 PC				
Gewicht:	280 g				
Farbe:	Grau				
Länge:	1.000 mm				
Breite:	700 mm				
Beschreibung:	Strechfolie		Material:	LDPE	
Quantität:	0,6300 KG				
Farbe:	Transparent				
Beschreibung:	Etikett		Material:	Papier	
Quantität:	2,0000 PC				
Gewicht:	2,74 g				
Breite:	148 mm				
Höhe:	210 mm				

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

<b>Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem</b>				
Siebe:	vorhanden	Siebweite:	5,0 mm	Bemerkungen
Filter:	Nein			
Metalldetektor:	Nein			
Eisen:		Ø Prüfkörper:		
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:		
Edelstahl:		Ø Prüfkörper:		
Röntgenstrahlung:	Nein			

## GESETZLICHE INFORMATION

<b>Internationale Zutatennummerierung</b>		
Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	21069098	
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:	29.08.2025
Änderung:	Ursprung (Informationsblatt Zur Herkunft Von Rohmaterialien)