

PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 26.03.2024
Meister Rühr & Frisch		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10089935
Andere	
EAN Code	4017040887856
KN Code (EU)	1901200000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Backmischung

PRODUKTBESCHREIBUNG	
Vormischung für Rühr- und Sandkuchen.	

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

ANWENDUNGSHINWEIS	
Arbeitsanweisungen	
Zugabe:	60 %
Bemerkungen:	Rezept 1: 600g Rühr & Frisch, 400 g Weizenmehl T 500, 400 g Speiseöl, 400 g Wasser Rezept 2: 600g Rühr & Frisch, 400 g Weizenmehl T 500, 350 g Butter, 300 g Wasser

SENSORISCHE INFORMATION			
Geschmack:	Süß	Geruch:	Typisch, Eier
Aussehen	Pulver	Farbe:	Gelb
Struktur:	Pulver		

ZUTATEN	
Zucker; VollEipulver; WEIZENstärke; Maltodextrin; MILCHzucker; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Jodiertes Speisesalz (Speisesalz; Kaliumjodat); Trennmittel: Calciumcarbonat; WEIZENmehl; Aroma.	

NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.732 kJ	(410 kcal)
Fett:	7,4 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	2,3 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	3,0 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	1,1 g	
Kohlenhydrate:	77,4 g	
davon Zucker:	65,9 g	
Ballaststoffe:	0,0 g	
Eiweiß:	8,4 g	
Salz (Na x 2,5):	2,3989 g	

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Fette davon Transfettsäuren:	0,1 g	
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,1 g	
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,0 g	
Cholesterin:	3.428,9 ppm	
Salz (NaCl):	521,1 mg	
Minerales - Natrium:	959,6 mg	
Wasser:	2,2 g	

Meister Rühr & Frisch

Artikelnummer: 10089935 Letzte Änderung am: 26.03.2024

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	Ja	Ja
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Ja	Ja
Khorasanweizen	Nein	Nein	Ja
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	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)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Ja	Ja
Haselnuss	Nein	Ja	Ja
Walnüsse	Nein	Ja	Ja
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	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	6 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: SOJA, SCHALENFRÜCHTEN, 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.

DIÄTETISCHE ANGABEN

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

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

# Meister Rühr & Frisch

Artikelnummer: 10089935 Letzte Änderung am: 26.03.2024

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

### Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach 270 Tage  
Produktion:  
Lagertemperatur: 12 - 25 °C  
Lagerhinweis: Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten., Umgebung-Kontrolliert

### Transportbedingungen

Transporttemperatur: 2 - 25 °C  
Bemerkungen: Umgebungstemperatur

## VERPACKUNGSMITTELINFORMATION

### Verkaufseinheit

Nettogewicht: 25 kg Bruttogewicht: 25,154 kg

### Palette

Palettentyp: Palette euro Holz  
VE pro Lage: 3 ST Lagen: 10 ST VE pro Palette: 30 ST  
Nettogewicht: 750 kg Bruttogewicht: 781,175 kg Gesamthöhe der Palette: 154,5 cm

### Primärverpackung:

Beschreibung: Sack Material: Papier, HDPE  
Quantität: 1,0000 PC  
Gewicht: 154,1 g  
Farbe: Weiß  
Breite: 350 mm  
Höhe: 920 mm

### Codierung

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

### Tertiär Verpackung

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

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

Siebe:	vorhanden	Siebweite:	3 mm	Bemerkungen
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			

# Meister Rühr & Frisch

Artikelnummer:	10089935	Letzte Änderung am:	26.03.2024
----------------	----------	---------------------	------------

## 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:	26.03.2024
Änderung:	Rezeptur, Zutaten, Verpackungsinformation