

PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 17.09.2025
Brötchen Fix GU/GV		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
Artikelnummer	10110072
Andere	
EAN Code	4002715752362
KN Code (EU)	2106909285

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS
Bezeichnung des Lebensmittels: Backmittel

PRODUKTBESCHREIBUNG
Pulverförmiges Backmittel für Weizenkleingebäck, hergestellt über Gärunterbrechung oder Gärverzögerung.

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

ANWENDUNGSHINWEIS	
Arbeitsanweisungen	
Zugabe:	3,0 % auf Mehl

SENSORISCHE INFORMATION			
Geschmack:	Süß, Leicht malzig	Geruch:	Etwas Essigsäure
Aussehen	Pulver	Farbe:	Beige
Struktur:	Frei fließende		

ZUTATEN
Traubenzucker; Stabilisator: Guarkernmehl; WEIZENmehl; Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; SOJAmehl; Säureregulator: Diphosphate; Geröstetes Malzmehl (GERSTE; WEIZEN); Zucker; GERSTENmalzextrakt, getrocknet; Trennmittel: Calciumcarbonat; Rapsöl; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Enzyme.

NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.551 kJ	(372 kcal)
Fett:	14,6 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	10,2 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	2,0 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	2,1 g	
Kohlenhydrate:	39,2 g	
davon Zucker:	27,4 g	
Ballaststoffe:	21,7 g	
Eiweiß:	7,1 g	
Salz (Na x 2,5):	2,019 g	

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN	
Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,2 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,2 g
Salz (NaCl):	15,9 mg
Minerales - Natrium:	807,5 mg
Wasser:	8,1 g

Brötchen Fix GU/GV

Artikelnummer: 10110072 Letzte Änderung am: 17.09.2025

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	Ja	Ja
Gerste	Ja	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	Nein	Ja	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	Nein	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 ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: EI, MILCH / LAKTOSE.			
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:	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 4833
Schimmelpilze:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Hefen:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Bacillus cereus:	/ g	1 000				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB)
Staphylococcus aureus:	/ g	100				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm, §64 LFGB L 00.00-55, ISO 6888-1
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS, ISO 6579:2002

Brötchen Fix GU/GV

Artikelnummer: 10110072 Letzte Änderung am: 17.09.2025

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen

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

Transportbedingungen

Transporttemperatur: 2 - 25 °C

VERPACKUNGSMITTELINFORMATION

Verkaufseinheit

Nettogewicht: 25 kg Bruttogewicht: 25,165 kg

Palette

Palettentyp: Kunststoffpalette H1 1200 x 800
VE pro Lage: 3 ST Lagen: 10 ST VE pro Palette: 30 ST
Nettogewicht: 750 kg Bruttogewicht: 773 kg Gesamthöhe der Palette: 151 cm

Primärverpackung:

Beschreibung: Sack Material: Papier, HDPE
Quantität: 1,0000 PC
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

Tertiär Verpackung

Beschreibung: Palette Material: HDPE
Quantität: 1,0000 PC
Gewicht: 18 kg
Farbe: Hellgrau
Länge: 1.200 mm
Breite: 800 mm
Höhe: 160 mm

Beschreibung: Bogen Material: Papier
Quantität: 1,0000 PC
Gewicht: 460 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:	Bemerkungen
Filter:	Ja	3 mm	
Metalldetektor:	Nein		
Eisen:	Ja	Ø Prüfkörper: 2,5 mm	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper: 3,5 mm	
Edelstahl:		Ø Prüfkörper: 3,5 mm	
Röntgenstrahlung:	Nein		

Brötchen Fix GU/GV

Artikelnummer:

10110072

Letzte Änderung am:

17.09.2025

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	2106909285	

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:

17.09.2025

Änderung:

Ursprung (Informationsblatt Zur Herkunft Von Rohmaterialien), Verpackungsinformation