

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; Säurerregulator: Diposphate; 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	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 SO₂, 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 Produktion:	365 Tage
Lagertemperatur:	12 - 25 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	2 - 25 °C

VERPACKUNGSDATEN

Verkaufseinheit				
Nettogewicht:	25 kg	Bruttogewicht:	25,165 kg	
Palette				
Palettentyp:	Kunststoffpalette H1 1200 x 800	VE pro Lage:	3 ST	VE pro Palette:
Nettogewicht:	750 kg	Lagen:	10 ST	Gesamthöhe der Palette:
		Bruttogewicht:	773 kg	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
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja	Materialcode: Batch-Nummer
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 Kontrollsyste			
	vorhanden		Bemerkungen
Siebe:	Ja	Siebweite:	3 mm
Filter:	Nein		
Metalldetektor:	Ja	Ø Prüfkörper:	2,5 mm
Eisen:		Ø Prüfkörper:	3,5 mm
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	3,5 mm
Edelstahl:			
Röntgenstrahlung:	Nein		

Brötchen Fix GU/GV

Artikelnummer: 10110072

Letzte Änderung am:

17.09.2025

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung

Type	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 best en 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