

PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 05.01.2024
CAL Vital		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10085913
Andere	
EAN Code	4017040395108
KN Code (EU)	1901200000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Backmischung

PRODUKTBESCHREIBUNG	
Backmischung zur Herstellung von Gebäcken mit Calcium und Vitamin E aus Sonnenblumenkernen.	

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

ANWENDUNGSHINWEIS	
Arbeitsanweisungen	
Zugabe:	33 %
Bemerkungen:	5 kg Cal.vital / 10kg Weizenmehl typ 550

SENSORISCHE INFORMATION			
Geschmack:	Nüsse, Gesalzen, Malz	Geruch:	aromatisch, Malz
Aussehen	Pulver mit Kernen	Farbe:	Beige, Gelb, Braun

ZUTATEN	
Sonnenblumenkerne (17%); Geröstetes Malzmehl (GERSTE; WEIZEN); Maisgrieß; HAFERflocken; Braune Leinsaat; WEIZENkleber; HAFERkleie; WEIZENkleie; Mineralstoffkonzentrat aus MILCH (2,5%); Zuckerrübenfasern; Maismehl; WEIZENmehl; Jodiertes Speisesalz (Speisesalz; Kaliumjodat); SESAMöl, geröstet; Apfelfasern; Getrockneter ROGGENsauerteig.	

NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.722 kJ	(412 kca)
Fett:	17,7 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	2,3 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	5,1 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	9,7 g	
Kohlenhydrate:	35,5 g	
davon Zucker:	2,4 g	
Ballaststoffe:	14,7 g	
Eiweiß:	20,4 g	
Salz (Na x 2,5):	2.097 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
Salz (NaCl):	2.031,4 mg
Minerales - Natrium:	838,8 mg
Wasser:	8,0 g

CAL Vital

Artikelnummer: 10085913 Letzte Änderung am: 05.01.2024

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	Ja	Ja	Ja
Gerste	Ja	Ja	Ja
Hafer	Ja	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Ja	Ja
Khorasanweizen	Nein	Ja	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	Nein	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	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	Ja	Ja	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 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: EI, SOJA, 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:	Ja	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Nein	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchproteinallergie:	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

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

CAL Vital					
Artikelnummer: 10085913			Letzte Änderung am: 05.01.2024		
VERPACKUNGSGEZEHNUNG					
Verkaufseinheit					
Nettogewicht: 25 kg		Bruttogewicht: 25,16 kg			
Palette					
Palettentyp: Palette 1200 x 800		Lagen: 10 ST		VE pro Palette: 30 ST	
VE pro Lage: 3 ST		Bruttogewicht: 780 kg		Gesamthöhe der Palette: 154,4 cm	
Nettogewicht: 750 kg					
Primärverpackung:					
Beschreibung: Sack		Material: Papier, HDPE			
Quantität: 1,0000 PC					
Gewicht: 159,70 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: Bogen		Material: Papier			
Quantität: 1,0000 PC					
Gewicht: 552 g					
Farbe: Grau					
Länge: 1.150 mm					
Breite: 800 mm					
Beschreibung: Palette		Material: Holz			
Quantität: 1,0000 PC					
Gewicht: 25.000 g					
Länge: 1.200 mm					
Breite: 800 mm					
Höhe: 144 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 Ja		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			
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:		05.01.2024			
Änderung:		Verpackungsinformation			