

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

30.04.2024

Boe Trennwax fest 8kg PO MB

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10085026
Andere	
EAN Code	4017040338884
KN Code (EU)	1517909300

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Formtrennmittel für Dauerback- und Süßwaren

PRODUKTBESCHREIBUNG

Trennmittel, 8 kg

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Deutschland	Ursprungskontinent:	Europa (EU)
----------------	-------------	---------------------	-------------

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung
Mittels Pinsel oder Tuch oder Sprühgerät auf der Oberfläche der Form auftragen
Zur flüssigen Anwendung das Produkt langsam auf ca. 60°C erwärmen
In einem dünnen, zusammenhängenden Film auf die Oberfläche auftragen.

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Angenehm, Fettig, Nicht ranzig	Geruch:	Angenehm, fettig, Lecithin
Aussehen	Fest	Farbe:	Hellgelb
Struktur:	Fest, Fettig		

ZUTATEN

Pflanzliche Öle: Sonnenblume, Palm; Pflanzliche Fette: Ganz gehärtetes Palm, Kokos; Emulgator: Lecithine; Überzugsmittel: Bienenwachs, weiß und gelb; Antioxidationsmittel: Stark tocopherolhaltige Extrakte.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	3.619 kJ (880 kcal)
Fett:	97,7 g
davon gesättigte Fettsäuren:	53,9 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	35,9 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	6,0 g
Kohlenhydrate:	0,3 g
davon Zucker:	0,0 g
Ballaststoffe:	0,0 g
Eiweiß:	0,0 g
Salz (Na x 2,5):	0,0375 g

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,4 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,4 g
Cholesterin:	15,0 ppm
Salz (NaCl):	0,0 mg
Minerales - Natrium:	15,0 mg
Wasser:	0,1 g

Boe Trennwax fest 8kg PO MB

Artikelnummer: 10085026

Letzte Änderung am:

30.04.2024

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Weizen	Nein	Nein	Ja
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Nein	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	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)	Nein	Nein	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	0 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: -.

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:	Mass balance
Typ:	Palmkern	Supply chain model:	Mass balance

DIÄTETISCHE ANGABEN

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

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Fette				
Peroxidzahl:		< 2 meq/kg	meq/kg	§64 LFGB 13.00-40, Bei Abfüllung. Wert kann sich während der Lagerung verändern.
Werte				
Jodzahl:	44	40 - 48		Gaschromatographie
Anderes				
Fettsäurespectrum:				Gaschromatographie, Als Referenz

Boe Trennwax fest 8kg PO MB

Artikelnummer:	10085026	Letzte Änderung am:	30.04.2024
----------------	----------	---------------------	------------

PHYSIKALISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Werte				
Tropfpunkt:	47 °C	43 - 50 °C		Ubbelohde

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
Enterobakterien:	/ g	10				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	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
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

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	546 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	< 25 °C
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< 25 °C

Boe Trennwax fest 8kg PO MB

Artikelnummer:	10085026	Letzte Änderung am:	30.04.2024
----------------	----------	---------------------	------------

VERPACKUNGSGEDECKEL INFORMATION

Verkaufseinheit				
Nettogewicht:	8 kg	Bruttogewicht:	8,818 kg	Stückzahl:
Palette				1 ST
Palettentyp:	Palette 1200 x 800	Lagen:	4 ST	VE pro Palette:
VE pro Lage:	15 ST	Bruttogewicht:	554,606 kg	Gesamthöhe der Palette:
Nettogewicht:	480 kg			129 cm
Primärverpackung:				
Beschreibung:	Deckel	Material:	Weißblech	
Quantität:	1,0000 PC			
Gewicht:	106 g			
Höhe:	0,23 mm			
Durchmesser:	230 mm			
Beschreibung:	Eimer	Material:	Weißblech	
Quantität:	1,0000 PC			
Gewicht:	665 g			
Sekundärverpackung				
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier	
Quantität:	1,0000 PC			
Gewicht:	3,14 g			
Farbe:	Weiß			
Breite:	160 mm			
Höhe:	200 mm			
Beschreibung:	Sicherungsring	Material:	Weißblech	
Quantität:	1,0000 PC			
Gewicht:	44 g			
Länge:	230 mm			
Durchmesser:	235,9 mm			
Beschreibung:	Splint	Material:	HDPE	
Quantität:	1,0000 PC			
Höhe:	22,4 mm			
Codierung				
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	DD/MM/YY	Charge-Code
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja	Materialcode:
				Batch-Nummer
Tertiär Verpackung				
Beschreibung:	Bogen	Material:	LDPE	
Quantität:	2,0000 PC			
Gewicht:	82,8 g			
Farbe:	Transparent			
Länge:	1.200 mm			
Breite:	750 mm			
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier	
Quantität:	2,0000 PC			
Gewicht:	2,6 g			
Farbe:	Weiß			
Breite:	210 mm			
Höhe:	148,5 mm			
Beschreibung:	Strechfolie	Material:	LDPE	
Quantität:	0,3552 KG			
Farbe:	Transparent			

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem				
Siebe:	vorhanden Ja	Siebweite:	2,5 mm	Bemerkungen
Filter:	Nein			
Metalldetektor: Eisen: Nicht-Eisen: Edelstahl:	Nein	Ø Prüfkörper: Ø Prüfkörper: Ø Prüfkörper:		
Röntgenstrahlung:	Nein			

Boe Trennwax fest 8kg PO MB

Artikelnummer:	10085026	Letzte Änderung am:	30.04.2024
----------------	----------	---------------------	------------

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	1517909300	

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: Änderung:	30.04.2024 Allergeneinformationen
----------------------------------	--------------------------------------