

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 Kuhmilchproteinallergie:	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
Andere				
Fettsäurespektrum:				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 Produktion:	546 Tage
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
----------------	----------	---------------------	------------

VERPACKUNGSGEWINN

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	8 kg	Bruttogewicht:	8,818 kg	Stückzahl:	1 ST
Palette					
Palettentyp:	Palette 1200 x 800				
VE pro Lage:	15 ST	Lagen:	4 ST	VE pro Palette:	60 ST
Nettogewicht:	480 kg	Bruttogewicht:	554,606 kg	Gesamthöhe der Palette:	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	Halbbarkeitsdatum:	DD/MM/YY	Charge-Code	Batch-Nummer
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja	Materialcode:	Ja
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		Bemerkungen
Filter:	Ja	Siebweite:	2,5 mm
	Nein		
Metall-detektor:	Nein	Ø Prüfkörper:	
Eisen:		Ø Prüfkörper:	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	
Edelstahl:			
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:	30.04.2024
Änderung:	Allergeneinformationen