

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

13.03.2025

Boe Schneideöl CD 130 PO SG 10L

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Artikelnummer	10085010
Andere	
EAN Code	4017040699589
KN Code (EU)	1517909300

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Harzfreies Universalöl für Teigteiler, Teigfülltrichter, Kegelrundwirker und Brotschneidemaschinen

PRODUKTBESCHREIBUNG

Trennmittel

Harzfreies Schneidegleitöl für Teigtrichter, Teigteiler, Kegelrundwirker und Brotschneidemaschinen.

ALLGEMEINE INFORMATION

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

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung
Kundenspezifisch
Optimale Verarbeitungstemperatur: 20 - 25 °C.

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Angenehm, Fettig, Nicht ranzig	Geruch:	Angenehm, fettig, Nicht ranzig
Aussehen	Klar	Farbe:	Hellgelb
Struktur:	Flüssig, Öl		

ZUTATEN

Pflanzliche Öle: Raps, Palm; Emulgator: Lecithine.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	3.700 kJ (900 kcal)
Fett:	100,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	14,5 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	59,3 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	26,2 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
davon Zucker:	0,0 g
Ballaststoffe:	0,0 g
Eiweiß:	0,0 g
Salz (Na x 2,5):	0,0038 g

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	1,3 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	1,3 g
Cholesterin:	2,4 ppm
Salz (NaCl):	0,0 mg
Minerales - Natrium:	1,5 mg
Wasser:	0,0 g

Boe Schneideöl CD 130 PO SG 10L

Artikelnummer: 10085010 Letzte Änderung am: 13.03.2025

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:	Segregation
------	--------	---------------------	-------------

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	Ja		

"Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Fette				
Peroxidzahl:		< 3 meq/kg	meq/kg	Wheeler-Methode, Bei Abfüllung. Wert kann sich während der Lagerung verändern.
Werte				
Jodzahl:	112	95 - 130		Gaschromatographie
Andere				
Fettsäurespectrum:				Gaschromatographie

Boe Schneideöl CD 130 PO SG 10L

Artikelnummer:	10085010	Letzte Änderung am:	13.03.2025
----------------	----------	---------------------	------------

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:	15 - 25 °C
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	15 - 25 °C

Boe Schneideöl CD 130 PO SG 10L

Artikelnummer:	10085010	Letzte Änderung am:	13.03.2025
----------------	----------	---------------------	------------

VERPACKUNGSGEDECKT INFORMATION

Verkaufseinheit				
Nettogewicht: 9,2 kg		Bruttogewicht: 9,945 kg		
Palette				
Palettentyp:	Palette 1200 x 800	Lagen:	3 ST	VE pro Palette: 75 ST
VE pro Lage:	25 ST	Bruttogewicht:	772 kg	Gesamthöhe der Palette: 125,8 cm
Primärverpackung:				
Beschreibung:	Kanister	Material:	Weißblech	
Quantität:	1,0000 PC			
Gewicht:	745 g			
Länge:	231 mm			
Breite:	151 mm			
Höhe:	338 mm			
Beschreibung:	Schraubverschluß	Material:	HDPE	
Quantität:	1,0000 PC			
Gewicht:	22,6 g			
Farbe:	Rot			
Durchmesser:	57 mm			
Sekundärverpackung				
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier	
Quantität:	1,0000 PC			
Gewicht:	0,54 g			
Farbe:	Weiß			
Breite:	160 mm			
Höhe:	35 mm			
Codierung				
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	DD/MM/YY	Charge-Code Materialcode:
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja	Batch-Nummer Ja
Tertiär Verpackung				
Beschreibung:	Tray	Material:	Wellpappe	
Quantität:	1,0000 PC			
Gewicht:	639 g			
Oberfläche:	1,44 m2			
Farbe:	Braun			
Länge (innen):	1.170 mm			
Länge (ausßen):	1.196 mm			
Breite (innen):	770 mm			
Breite (ausßen):	778 mm			
Höhe (innen):	84 mm			
Höhe (ausßen):	88 mm			
Beschreibung:	Strechfolie	Material:	LDPE	
Quantität:	0,4830 KG			
Farbe:	Transparent			
Beschreibung:	Bogen	Material:	LDPE	
Quantität:	3,0000 PC			
Gewicht:	82,8 g			
Farbe:	Transparent			
Länge:	1.200 mm			
Breite:	750 mm			
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier	
Quantität:	4,0000 PC			
Gewicht:	2,74 g			
Breite:	148 mm			
Höhe:	210 mm			

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsysten			
	vorhanden	Siebweite:	Bemerkungen
Siebe:	Ja	2,0 mm	
Filter:	Nein		
Metalldetektor: Eisen: Nicht-Eisen: Edelstahl:	Nein	Ø Prüfkörper: Ø Prüfkörper: Ø Prüfkörper:	
Röntgenstrahlung:	Nein		

Boe Schneideöl CD 130 PO SG 10L

Artikelnummer: 10085010

Letzte Änderung am:

13.03.2025

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: 13.03.2025
Änderung: Complete revision