

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 27.06.2025

Gärcontroller Malzcreme

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

Artikelnummer **10094205**

Andere

EAN Code 4017040712202
KN Code (EU) 21069098

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Backmittel für Gärzeitsteuerung

PRODUKTBESCHREIBUNG

Brotbackmittel

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Deutschland Ursprungskontinent: Europa (EU)
Physischer Zustand: Paste

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

Für die Gärzeitkontrolle von Weißbrot und Brötchen

Arbeitsanweisungen

Zugabe: 3 - 5 % auf Mehl

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: Malz, Sauer Geruch: Leicht malzig
Aussehen: Paste Farbe: Braun
Struktur: Paste

ZUTATEN

Palmfett; Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine; Traubenzucker; Stabilisator: Guarkernmehl; GERSTENmalzmehl; Säureregulator: Diphosphate; WEIZENkleber; Malzmehl z. T. geröstet (GERSTE; WEIZEN); Ganz gehärtetes Palmfett; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; WEIZENmehl; Enzyme; Stickstoff.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	2.369 kJ	(573 kcal)
Fett:	48,7 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	24,0 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	16,0 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	8,3 g	
Kohlenhydrate:	19,4 g	
davon Zucker:	11,9 g	
Ballaststoffe:	12,3 g	
Eiweiß:	7,8 g	
Salz (Na x 2,5):	3,8871 g	

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Fette davon Transfettsäuren:	0,3 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,3 g
Salz (NaCl):	23,6 mg
Minerales - Natrium:	1.554,8 mg
Wasser:	4,2 g

Gärcontroller Malzcreme

Artikelnummer: 10094205 Letzte Änderung am: 27.06.2025

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	Nein	Nein	Nein
Gerste	Ja	Ja	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
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	Nein	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Ja	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-/Queenstandnuss	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: 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

Halal:	Ja - zertifiziert	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Nein
Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Lakto-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchweißallergie:	Nein
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.

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000 000				ISO 4833, §64 LFGB L00.00-88
Enterobakterien:	/ g	5 000				ISO 21528-2, §64 LFGB L 05.00-5
Schimmelpilze:	/ g	20 000				ISO 6611, ISO 21527-1, §64 LFGB L 01.00-37
Hefen:	/ g	20 000				ISO 6611, ISO 21527-1, §64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932, §64 LFGB L01.00-72
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-1, §64 LFGB L 00.00-55, AFNOR 3M 01/9-04/03
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				ISO 6579:2002, §64 LFGB L 00.00-66

Gärcontroller Malzcreme

Artikelnummer: 10094205	Letzte Änderung am: 27.06.2025
-------------------------	--------------------------------

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	364 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	< 25 °C
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< 25 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	20 kg	Bruttogewicht:	20,8 kg	Stückzahl:	8 ST
Bemerkungen:	8 x 2,5 kg				
Palette					
Palettentyp:	Palette 1200 x 800				
VE pro Lage:	6 ST	Lagen:	5 ST	VE pro Palette:	30 ST
Nettogewicht:	600 kg	Bruttogewicht:	649 kg	Gesamthöhe der Palette:	125 cm
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Folie	Material:	Papier, EVOH, PP		
Quantität:	0,0760 KG				
Gewicht:	0,808059 g				
Breite:	148,8 mm				
Codierung					
	Haltbarkeitsdatum:	DD/MM/YY	Charge-Code	Batch-Nummer	
Sekundärverpackung					
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe		
Quantität:	1,0000 PC				
Gewicht:	570,23 g				
Farbe:	Weiß				
Länge (aussen):	399 mm				
Breite (aussen):	389 mm				
Höhe (aussen):	218 mm				
Codierung					
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	DD/MM/YY	Charge-Code	Batch-Nummer
		Lieferant:	Ja	Materialcode:	Ja
Tertiär Verpackung					
Beschreibung:	Clip	Material:	Aluminium		
Quantität:	480,0000 PC				
Gewicht:	1,06 g				
Breite:	5 mm				
Höhe:	11 mm				
Beschreibung:	Bogen	Material:	Wellpappe		
Quantität:	1,0000 PC				
Gewicht:	280 g				
Farbe:	Grau				
Länge:	1.000 mm				
Breite:	700 mm				
Beschreibung:	Strechfolie	Material:	LDPE		
Quantität:	0,4200 KG				
Farbe:	Transparent				
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Quantität:	2,0000 PC				
Gewicht:	2,74 g				
Breite:	148 mm				
Höhe:	210 mm				

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem				
Siebe:	vorhanden	Siebweite	Bemerkungen	
	Ja			
Filter:	Nein			
Metalldetektor:	Ja			
Eisen:		Ø Prüfkörper:	3,0 mm	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	3,0 mm	
Edelstahl:		Ø Prüfkörper:	3,0 mm	

Gärcontroller Malzcreme

Artikelnummer: 10094205 Letzte Änderung am: 27.06.2025

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatenummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	21069098	

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: 27.06.2025
Änderung: Ursprung (Informationsblatt Zur Herkunft Von Rohmaterialien)