

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

30.04.2024

Boe Trennwax Form aktiv 10 I

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10085024
Andere	
EAN Code	4017040480583
KN Code (EU)	1517909300

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Flüssiges Trennmittel mit hohem Wachsanteil für Brot, Brötchen und Feine Backwaren

PRODUKTBESCHREIBUNG

Wasserfreies Trennmittel, 10 Liter, Kanister

Wasserfreies, trübes Formtrennmittel im mittleren Viskositätsbereich. Es verfügt über sehr gute Hafteigenschaften bei sehr geringer Sprühnebelbildung.

ALLGEMEINE INFORMATION

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

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung
Mittels Pinsel oder Tuch oder Sprühgerät auf der Oberfläche der Form auftragen
Optimale Verarbeitungstemperatur: 20 - 25 °C.

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	neutral, Nicht ranzig	Geruch:	fettig, Nicht ranzig
Aussehen	Trübe, Öl	Farbe:	Gelb, Braun
Struktur:	Flüssig		

ZUTATEN

Pflanzliche Öle: Raps, Palm; Wachsester; Carnaubawachs; Emulgator: Lecithine; Siliciumdioxid.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	3.568 kJ (868 kcal)
Fett:	96,3 g
davon gesättigte Fettsäuren:	14,0 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	58,1 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	23,2 g
Kohlenhydrate:	0,2 g
davon Zucker:	0,0 g
Ballaststoffe:	0,0 g
Eiweiß:	0,0 g
Salz (Na x 2,5):	0,0227 g

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	1,1 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	1,1 g
Salz (NaCl):	0,0 mg
Minerales - Natrium:	9,1 mg
Wasser:	0,1 g

Boe Trennwax Form aktiv 10 I

Artikelnummer: 10085024

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.

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 Laktose-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				
Transfettsäuren:		< 2 %		berechnet
Peroxidzahl:		< 2 meq/kg	meq/kg	Wheeler-Methode
Werte				
Jodzahl:	97	87 - 107		Gaschromatographie
Andere				
Fettsäurespectrum:				Gaschromatographie, als Referenz

Boe Trennwax Form aktiv 10 l

Artikelnummer: 10085024

Letzte Änderung am:

30.04.2024

PHYSIKALISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Rheologie				
Andere				
Viskosität: 25 °C:		80 - 100		RS 80 KP

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

Boe Trennwax Form aktiv 10 l

Artikelnummer:	10085024	Letzte Änderung am:	30.04.2024
----------------	----------	---------------------	------------

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	9,20 kg	Bruttogewicht:	9,971 kg	Stückzahl:	1 ST
Bemerkungen:					
Palette					
Palettentyp:	Palette 1200 x 800	Lagen:	3 ST	VE pro Palette:	75 ST
VE pro Lage:	25 ST	Bruttogewicht:	774,259 kg	Gesamthöhe der	116,4 cm
Nettogewicht:	690 kg	Palette:			
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Schraubverschluß	Material:	HDPE		
Quantität:	1,0000 PC				
Gewicht:	22,6 g				
Farbe:	Rot				
Durchmesser:	57 mm				
Beschreibung:	Kanister	Material:	Weißblech		
Quantität:	1,0000 PC				
Gewicht:	745 g				
Farbe:	Gelb				
Länge:	231 mm				
Breite:	151 mm				
Höhe:	338 mm				
Sekundärverpackung					
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Quantität:	1,0000 PC				
Gewicht:	3,33 g				
Farbe:	Weiß				
Breite:	200 mm				
Höhe:	170 mm				
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	
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja	Materialcode:	
				Batch-Nummer	
				Ja	
Tertiär Verpackung					
Beschreibung:	Tray	Material:	Wellpappe		
Quantität:	1,0000 PC				
Gewicht:	659,86 g				
Oberfläche:	1,44 m2				
Farbe:	Braun				
Länge (innen):	1.170 mm				
Länge (außen):	1.196 mm				
Breite (innen):	770 mm				
Breite (außen):	778 mm				
Höhe (innen):	84 mm				
Höhe (außen):	88 mm				
Beschreibung:	Strechfolie	Material:	LDPE		
Quantität:	0,5175 KG				
Farbe:	Transparent				
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Quantität:	3,0000 PC				
Gewicht:	2,6 g				
Farbe:	Weiß				
Breite:	210 mm				
Höhe:	148,5 mm				
Beschreibung:	Bogen	Material:	LDPE		
Quantität:	3,0000 PC				
Gewicht:	82,8 g				
Farbe:	Transparent				
Länge:	1.200 mm				
Breite:	750 mm				

Boe Trennwax Form aktiv 10 l

Artikelnummer: 10085024

Letzte Änderung am:

30.04.2024

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsyste

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

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