

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 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				
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 I

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 Produktion:	546 Tage
Lagertemperatur:	15 - 25 °C
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern., Trocken
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	15 - 25 °C

# Boe Trennwax Form aktiv 10 I

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

## VERPACKUNGSMATERIAL

<b>Verkaufseinheit</b>					
Nettogewicht:	9,20 kg	Bruttogewicht:	9,971 kg	Stückzahl:	1 ST
Bemerkungen:	1 x 10 l				
<b>Palette</b>					
Palettentyp:	Palette 1200 x 800	Lagen:	3 ST	VE pro Palette:	75 ST
VE pro Lage:	25 ST	Bruttogewicht:	774,259 kg	Gesamthöhe der Palette:	116,4 cm
Nettogewicht:	690 kg				
<b>Primärverpackung:</b>					
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				
<b>Sekundärverpackung</b>					
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				
<b>Codierung</b>					
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	DD/MM/YY	Charge-Code:	Batch-Nummer
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja	Materialcode:	Ja
<b>Tertiär Verpackung</b>					
Beschreibung:	Tray	Material:	Wellpappe		
Quantität:	1,0000 PC				
Gewicht:	659,86 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:	0,5175 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 I

Artikelnummer: 10085024 Letzte Änderung am: 30.04.2024

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

### Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem

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

## GESETZLICHE INFORMATION

### Internationale Zutatenummerierung

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