

# PRODUKTSPEZIFIKATION

**CSM Ingredients**  
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

09.10.2024

## Meister Saftbinder 12kg

### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	<b>10089937</b>
Andere	
EAN Code	4017040885067
KN Code (EU)	35051050

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Saftbinder
--------------------------------	------------

### PRODUKTBESCHREIBUNG

Saftbinder; Modifizierte (kaltquellende) Stärke zur Herstellung von Fruchtfüllungen
---

### ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Deutschland
Physischer Zustand:	Pulver

### ANWENDUNGSHINWEIS

Zugabe:	
Bemerkungen:	100 g Meister Saftbinder, 200 - 400 g Zucker, 1.000 g Fruchtsaft

### SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	neutral	Geruch:	Geruchlos, neutral
Aussehen	Pulver	Farbe:	Weiß
Struktur:	fein, homogen, Pulver		

### ZUTATEN

Modifizierte Stärke.
----------------------

### NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	1.626 kJ (383 kcal)
Fett:	0,6 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,0 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,1 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,2 g
Kohlenhydrate:	94,0 g
davon Zucker:	0,5 g
davon mehrwertige Alkohole:	0,0 g
davon Stärke:	90,0 g
Ballaststoffe:	0,0 g
Eiweiß:	0,3 g
Salz (Na x 2,5):	0,2500 g

# Meister Saftbinder 12kg

Artikelnummer: 10089937

Letzte Änderung am:

09.10.2024

## ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

### Pro 100 Gramm Produkt

Fette davon Transfettsäuren:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,0 g
Cholesterin:	0,0 ppm
Kohlenhydrate davon Saccharose:	0,0 g
Kohlenhydrate davon Laktose:	0,0 g
Kohlenhydrate davon Dextrose:	0,0 g
Ballaststoffe davon lösliche Ballaststoffe:	0,0 g
Ballaststoffe davon unlösliche Ballaststoffe:	0,0 g
Eiweiß davon Gluten:	0,0 g
Eiweiß davon Milchprotein:	0,0 g
Eiweiß davon Molkenprotein:	0,0 g
Eiweiß davon Sojaprotein:	0,0 g
Eiweiß davon Kasein:	0,0 g
Eiweiß davon tierisches Protein:	0,0 g
Salz (NaCl):	0,0 mg
Minerales - Natrium:	100,0 mg
Alkohol:	0,0 g
Organische Säuren:	0,0 g
Broteinheiten:	8,3 BU
Wasser:	4,0 g

## ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Weizen	Nein	Ja	Ja
Roggen	Nein	Ja	Ja
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Ja
Khorasanweizen	Nein	Nein	Ja
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	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Ja	Ja
Haselnuss	Nein	Ja	Ja
Walnüsse	Nein	Ja	Ja
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	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	10 PPM *	Nein	Nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein

\* Gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 müssen Schwefeldioxid und Sulfite nur in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO<sub>2</sub>, angegeben werden.

### Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

Kann Spuren enthalten von: GLUTEN, EI, SOJA, MILCH / LAKTOSE, SCHALENFRÜCHTEN.

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.

# Meister Saftbinder 12kg

Artikelnummer: 10089937

Letzte Änderung am:

09.10.2024

## DIÄTETISCHE ANGABEN

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Nein
Geeignet für Laktose-Intoleranter:	Ja	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilcheiweißallergie:	Nein
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	10 000				§64 LFGB L 01.00-5
Enterobakterien:	/ g	100				§64 LFGB L 05.00-5
Coliforme Keime:	/ g	Nicht nachweisbar				§64 LFGB L 01.00-3, §64 LFGB L 01.00-49
E. coli:	/ 1 g	Nicht nachweisbar				AFNOR 3M 01/8-06/01, Petrifilm
Schimmelpilze:	/ g	500				§64 LFGB L 01.00-37
Hefen:	/ g	500				§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	100				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB)
Staphylococcus aureus:	/ g	100				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	Nicht nachweisbar				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

### Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	365 Tage
Lagertemperatur:	12 - 25 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten., Trocken

### Transportbedingungen

Transporttemperatur:	2 - 25 °C
----------------------	-----------

# Meister Saftbinder 12kg

Artikelnummer:	10089937	Letzte Änderung am:	09.10.2024
----------------	----------	---------------------	------------

## VERPACKUNGSGEDECK

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	12 kg	Bruttogewicht:			
Palette					
Palettentyp:	Palette 1200 x 800	Lagen:	5 ST	VE pro Palette:	
VE pro Lage:	8 ST	Bruttogewicht:	525 kg	Gesamthöhe der	
Nettogewicht:	480 kg			Palette:	
				149,5 cm	
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Folie	Material:	OPA, LDPE		
Quantität:	0,1058 KG				
Farbe:	Transparent				
Breite:	585 mm				
Codierung					
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	TTMMJJ	Charge-Code	
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja	Materialcode:	
Sekundärverpackung					
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe		
Quantität:	1,0000 PC				
Gewicht:	454 g				
Farbe:	Weiß				
Länge (aussen):	399 mm				
Breite (aussen):	294 mm				
Höhe (aussen):	278 mm				
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Quantität:	2,0000 PC				
Gewicht:	4,28 g				
Farbe:	Weiß				
Breite:	210 mm				
Höhe:	210 mm				
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Quantität:	1,0000 PC				
Gewicht:	2,6 g				
Farbe:	Weiß				
Breite:	210 mm				
Höhe:	148,5 mm				
Codierung					
		Haltbarkeitsdatum:	TTMMJJ	Charge-Code	
				Frische Nummer	
Tertiär Verpackung					
Beschreibung:	Klebeband	Material:	BOPP		
Quantität:	43,2000 KG				
Farbe:	Transparent				
Breite:	50 mm				
Beschreibung:	Bogen	Material:	Papier		
Quantität:	1,0000 PC				
Gewicht:	552 g				
Farbe:	Grau				
Länge:	1.150 mm				
Breite:	800 mm				
Beschreibung:	Palette	Material:	Holz		
Quantität:	1,0000 PC				
Gewicht:	25.000 g				
Länge:	1.200 mm				
Breite:	800 mm				
Höhe:	144 mm				

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsyste			
Siebe:	vorhanden Ja	Siebweite:	3 mm
Filter:	Nein		
Metalldetektor:	Ja		
Eisen:		Ø Prüfkörper:	2,5 mm
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	3,5 mm
Edelstahl:		Ø Prüfkörper:	3,5 mm
Röntgenstrahlung:	Nein		

# Meister Saftbinder 12kg

Artikelnummer: 10089937

Letzte Änderung am:

09.10.2024

## GESETZLICHE INFORMATION

### Internationale Zutatennummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	35051050	

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: 09.10.2024  
Änderung: Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen