

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 03.08.2023

Panosorb

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10104877**

Andere

EAN Code 4002715750306
KN Code (EU) 2916199540

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Konservierungsstoff: Sorbinsäure (E 200)

PRODUKTBESCHREIBUNG

Weißes, kristallines Pulver ohne intensiven Geruch und Geschmack.
Sorbinsäure E 200 in grobkristalliner Form, mit geringem Feinanteil, schlecht wasserlöslich, dadurch geringe Gärhemmung.
Formel: $\text{CH}_3\text{-CH=CH-CH=CH-COOH}$; (Beschriftung: Panosorb aktiver Schutz gegen Brotschimmel E 200)

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Deutschland	Ursprungskontinent:	Europa (EU)
EU Kategorie (für Zusätze):	Konservierungsmittel		
Produktherkunft	Chemisch		
Produkttyp:	Synthetisch		
Physischer Zustand:	Kristalle, Pulver		

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

Für den professionellen Einsatz.

Zulässige Einsatzgebiete:

- abgepacktes geschnittenes Brot und Roggenbrot
- vorgebackene und abgepackte Backwaren
- brennwertvermindertes Brot für den Einzelhandel
- Feine Backwaren mit einer Wasseraktivität von mehr als 0,65

Zugabe:

Bemerkungen: Empfohlene Zugabemenge: 0,26 - 0,35% bezogen auf Mehl und Schrot
Gesetzliche Höchstmenge: 2g/kg Backwaren

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Nicht zutreffend / entfällt	Geruch:	Geruchlos, neutral
Aussehen	Kristalle, Pulver	Farbe:	Weiß, Gelblich
Struktur:	Kristallin		

ZUTATEN

Konservierungsstoff: Sorbinsäure

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.300 kJ	(300 kca)
Fett:	0,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
Kohlenhydrate:	0,0 g	
davon Zucker:	0,0 g	
Ballaststoffe:	0,0 g	
Eiweiß:	0,0 g	
Salz (Na x 2,5):	0,0000 g	

Panosorb

Artikelnummer: 10104877 Letzte Änderung am: 03.08.2023

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
Salz (NaCl):	0,0 mg
Minerale - Natrium:	0,0 mg
Organische Säuren:	100,0 g
Wasser:	0,0 g

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Weizen	Nein	Nein	Nein
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Nein	Nein
Hafer	Nein	Nein	Nein
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Nein	Nein
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Mandeln	Nein	Nein	Nein
Haselnuss	Nein	Nein	Nein
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 Sulfit 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: Keine PO/PK

Supply chain model:

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 Kuhmilchproteinallergie:	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.

Panosorb

Artikelnummer: 10104877	Letzte Änderung am: 03.08.2023
-------------------------	--------------------------------

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Gehalte				
Feuchtegehalt:		< 0,5 %		Karl Fischer

PHYSIKALISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Werte				
Schmelzpunkt:		132 - 135 °C		
Siebttest				
Partikelgröße > 200 µm:		< 97 %		Rüttelsieb, Supplier: Particle size < 200 µm - max 3 % Rüttelsieb Rüttelsieb Leicht löslich in Methanol und Ethylalkohol (ca. 129 g/L bei 20°C); Schwer löslich in Wasser (ca. 1,2 g/L bei 20°C)
Partikelgröße > 300 µm:		> 90 %		
Partikelgröße > 600 µm:		< 20 %		
Löslichkeit:				

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000				ISO 4833
Enterobakterien:	/ g	10				ISO 7402
Schimmelpilze:	/ g	100				ISO 7954
Hefen:	/ g	100				ISO 7954
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				ISO 6579:2002

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	1.095 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	15 - 25 °C
Relative Lagerfeuchtigkeit:	< 65 %
Lagerhinweis:	Kühl, Trocken
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	15 - 25 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	25 kg	Bruttogewicht:	25,575 kg		
Palette					
Palettentyp:	Euro-Palette	Lagen:	6 ST	VE pro Palette:	28 ST
VE pro Lage:	5 ST	Bruttogewicht:	740 kg	Gesamthöhe der Palette:	130 cm
Nettogewicht:	700 kg				
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Sack	Material:	LDPE		
Gewicht:	500 g				
Farbe:	Weiß				
Länge:	800 mm				
Breite:	400 mm				
Höhe:	200 mm				
Durchmesser:	0,5 mm				
Codierung					
Produktionsdatum:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	Ja	Charge-Code:	Ja
Name:	Ja	Lieferant:	Ja	Materialcode:	Ja
EAN:	Ja				
Tertiär Verpackung					
Beschreibung:	Palette	Material:	Kunststoff		
Maße:	1200x800x144				
Gewicht:	22.000 g				
Farbe:	Weiß				

Panosorb

Artikelnummer: 10104877 Letzte Änderung am: 03.08.2023

KONTAMINATION

	Gesetzlich erlaubter Maximalwert	Maximalwert	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Schwermetalle				
Schwermetalle gesamt:		10 mg/kg		
As:		0,1 mg/kg		
Cd:		0,02 mg/kg		
Hg:		0,01 mg/kg		
Pb:		0,1 mg/kg		
Zn:		0,1 mg/kg		

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
Siebe:	vorhanden	Siebweite:	Bemerkungen
Metalldetektor:	Ja	1,2 mm	Metal detector sensivity for bagged product: Stst 3,0 / 2,5 steel /3,0 brass
Eisen:		Ø Prüfkörper: 2,5 mm	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper: 3,0 mm	
Edelstahl:		Ø Prüfkörper: 3,0 mm	

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatenummerierung		
Typ	Nummer	Bemerkungen
CAS	110-44-1	
Einecs	203-768-7	
KN Code (EU)	2916199540	
EU (E-Nummer)	E 200	

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: 03.08.2023
Änderung: