

# PRODUKTSPEZIFIKATION

**CSM Ingredients**  
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

09.08.2022

## Ulmer Brezelmalz

### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	<b>10116607</b>
Betrieb	Artikelnummer
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040888280
CSM ITALIA SPA	3034
CSM AUSTRIA GMBH	4017040888280
Andere	
EAN Code	4017040888280
KN Code (EU)	21069098

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Backmittel für malzig aromatische Laugengebäcke

### PRODUKTBESCHREIBUNG

Brotbackmittel, Stange

### ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Deutschland Ursprungskontinent: Europa (EU)

### ANWENDUNGSHINWEIS

#### Anwendung

Zur Herstellung von Laugengebäcken.

#### Arbeitsanweisungen

Zugabe: 4 % auf Mehl

### SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Sauer	Geruch:	Leicht malzig, Leicht säuerlich
Aussehen	Paste, Stange	Farbe:	Braun

### ZUTATEN

Palmfett; Pflanzliche Öle: Raps, Sonnenblume (in veränderlichen Gewichtsanteilen); Erbsenextrakt; GERSTENmalzextrakt, getrocknet; Zucker; Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Traubenzucker; HAVERvollkornmehl; Geröstetes GERSTENmalzmehl; Hefe, getrocknet; Säureregulator: Calciumcarbonat; WEIZENmalzmehl, geröstet; Enzyme (WEIZENmehl; WEIZENstärke); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

### NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	2.731 kJ (661 kcal)
Fett:	58,4 g
davon gesättigte Fettsäuren:	27,3 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	20,7 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	9,7 g
Kohlenhydrate:	27,0 g
davon Zucker:	17,2 g
Ballaststoffe:	7,3 g
Eiweiß:	3,1 g
Salz (Na x 2,5):	0,1324 g

# Ulmer Brezelmalz

Artikelnummer: 10116607

Letzte Änderung am:

09.08.2022

## ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

### Pro 100 Gramm Produkt

Fette davon Transfettsäuren:	0,4 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,4 g
Salz (NaCl):	83,9 mg
Minerales - Natrium:	53,0 mg
Wasser:	2,2 g

## ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Weizen	Ja	Ja	Ja
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Ja	Ja	Ja
Hafer	Ja	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	Ja	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-/Queenslandnuss	Nein	Nein	Nein
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
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 Sulfite nur in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO<sub>2</sub>, angegeben werden.

### Mögliche Kreuzkontamination mit Allergenen

Kann Spuren enthalten von: EI, MILCH / LAKTOSE.

Entsprechend unserer Risikobewertung sind die unter dem Hinweis "Kann Spuren enthalten von." zusammengefassten Allergene, die einzigen relevanten Allergene für das Risiko einer Kreuzkontamination.

## 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 Laktose-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilcheiweißallergie:	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.

## CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Fette Transfettsäuren:		< 2 %		berechnet

# Ulmer Brezelmalz

Artikelnummer: 10116607

Letzte Änderung am:

09.08.2022

## MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	10 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
Enterobakterien:	/ g	1 000				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	1 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Staphylococcus aureus:	/ g	100				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12, ASU L00.00-55:2004-12, AFNOR 3M-01/09-04/03:2007-03
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
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	364 Tage
Lagertemperatur:	16 - 18 °C
Relative Lagerfeuchtigkeit:	< 75 %
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	16 - 18 °C

# Ulmer Brezelmalz

Artikelnummer: 10116607

Letzte Änderung am:

09.08.2022

## VERPACKUNGSGEDECKT INFORMATION

Verkaufseinheit								
<b>Nettogewicht:</b>	15 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	15,413 kg	<b>Stückzahl:</b>	5 ST			
<b>Bemerkungen:</b> 5 x 3 kg								
Palette								
<b>Palettentyp:</b>	Palette 1200 x 800	<b>Lagen:</b>	10 ST	<b>VE pro Palette:</b>	60 ST			
<b>VE pro Lage:</b>	6 ST	<b>Bruttogewicht:</b>	950 kg	<b>Gesamthöhe der</b>	139,5 cm			
<b>Nettogewicht:</b>	900 kg	<b>Palette:</b>						
Primärverpackung:								
<b>Beschreibung:</b>	Verpackung	<b>Material:</b>	Aluminium, Kunststoff, Papier					
<b>Quantität:</b>	5,0000 PCE							
<b>Gewicht:</b>	15,5 g							
<b>Breite:</b>	395 mm							
Codierung								
<b>Weitere Angaben:</b>	Produktionszeit, Zähler	<b>Haltbarkeitsdatum:</b>	DD/MM/YY	<b>Charge-Code</b>	Frische Nummer			
Sekundärverpackung								
<b>Beschreibung:</b>	Box	<b>Material:</b>	Wellpappe					
<b>Quantität:</b>	1,0000 PCE							
<b>Gewicht:</b>	335,72 g							
<b>Länge (aussen):</b>	434 mm							
<b>Breite (aussen):</b>	327 mm							
<b>Höhe (aussen):</b>	125 mm							
Codierung								
<b>Weitere Angaben:</b>	Produktionszeit, Zähler	<b>Haltbarkeitsdatum:</b>	DD/MM/YY	<b>Charge-Code</b>	Frische Nummer			
Tertiär Verpackung								
<b>Beschreibung:</b>	Bogen	<b>Material:</b>	Wellpappe					
<b>Quantität:</b>	4,0000 PCE							
<b>Gewicht:</b>	280 g							
<b>Farbe:</b>	Grau							
<b>Länge:</b>	1.000 mm							
<b>Breite:</b>	700 mm							
<b>Beschreibung:</b>	Strechfolie	<b>Material:</b>	LDPE					
<b>Quantität:</b>	0,6300 KG							
<b>Farbe:</b>	Transparent							
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier					
<b>Quantität:</b>	2,0000 PCE							
<b>Gewicht:</b>	0,54 g							
<b>Farbe:</b>	Weiß							
<b>Breite:</b>	160 mm							
<b>Höhe:</b>	35 mm							

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsysteem			
<b>Siebe:</b>	<b>vorhanden</b>	<b>Siebweite</b>	<b>Bemerkungen</b>
Siebe:	Ja		
Filter:	Nein		
<b>Metalldetektor:</b>	<b>Ja</b>	<b>Ø Prüfkörper:</b>	3,0 mm
Eisen:		Ø Prüfkörper:	3,0 mm
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	3,0 mm
Edelstahl:		Ø Prüfkörper:	3,0 mm

## GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung		
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: 09.08.2022  
Änderung: Allergeneinformationen