

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

06.10.2025

Boe backing powder extra

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Artikelnummer	10085001
Andere	
EAN Code	4017040509208
KN Code (EU)	2102300000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Backtriebmittel

PRODUKTBESCHREIBUNG

Backtriebmittel - phosphatfreies Backpulver für die Herstellung von Biskuitmassen, Sand- und Rührmassen, Mürbteigen

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Italien

Physischer Zustand: Pulver

ANWENDUNGSHINWEIS

Zugabe:
Bemerkungen: Zugabemenge nach Grundrezeptur

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Leicht gesalzen	Geruch:	neutral
Aussehen	Pulver	Farbe:	Weiß
Struktur:	Pulver		

ZUTATEN

Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Natriumcitrate; WEIZENmehl; Trennmittel: Calciumcarbonat.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	706 kJ (165 kcal)
Fett:	0,3 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,0 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,1 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,1 g
Kohlenhydrate:	18,5 g
davon Zucker:	0,2 g
Ballaststoffe:	1,1 g
Eiweiß:	2,5 g
Salz (Na x 2,5):	30,1242 g

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):	2,4 mg
Minerales - Natrium:	12.049,7 mg
Wasser:	1,2 g

Boe backing powder extra

Artikelnummer: 10085001

Letzte Änderung am:

06.10.2025

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Weizen	Ja	Ja	Ja
Roggen	Nein	Ja	Ja
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Ja	Ja
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-/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

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Nein
Geeignet für Lakto-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Ja
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilcheiweißallergie:	Ja
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	100 000				\$64 LFGB L 01.00-5
Enterobakterien:	/ g	10 000				\$64 LFGB L 05.00-5
E. coli:	/ 1 g	10				ISO 16649
Schimmelpilze:	/ g	1 000				\$64 LFGB L 01.00-37
Hefen:	/ g	10 000				\$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

Boe backing powder extra

Artikelnummer: 10085001

Letzte Änderung am:

06.10.2025

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	730 Tage
Lagertemperatur:	12 - 25 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten., Trocken

Transportbedingungen

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

VERPACKUNGSDATEN

Verkaufseinheit

Nettogewicht:	20 kg	Bruttogewicht:	20,12 kg
---------------	-------	----------------	----------

Palette

Palettentyp:	Palette 1200 x 800	Lagen:	10 ST	VE pro Palette:	38 ST
VE pro Lage:	4 ST	Bruttogewicht:	790 kg	Gesamthöhe der Palette:	124,4 cm

Primärverpackung:

Beschreibung:	Sack	Material:	Papier, HDPE
Quantität:	1,0000 PC		
Gewicht:	120,4 g		
Farbe:	Weiß		
Breite:	350 mm		
Höhe:	750 mm		

Codierung

Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	TTMMJJ	Charge-Code:	Batch-Nummer
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja	Materialcode:	Ja

Sekundärverpackung

Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier
Quantität:	1,0000 PC		
Gewicht:	3,25 g		
Breite:	148 mm		
Höhe:	210 mm		

Tertiär Verpackung

Beschreibung:	Palette	Material:	Holz
Quantität:	1,0000 PC		
Gewicht:	25.000 g		
Länge:	1.200 mm		
Breite:	800 mm		
Höhe:	144 mm		
Beschreibung:	Bogen	Material:	Papier
Quantität:	1,0000 PC		
Gewicht:	460 g		
Farbe:	Grau		
Länge:	1.150 mm		
Breite:	800 mm		

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsysten

Siebe:	vorhanden	Siebweite:	Bemerkungen
Siebe:	Ja	2 - 4 mm	
Metalldetektor:	Ja	Ø Prüfkörper: Eisen: 1,8 mm Nicht-Eisen: 2,0 mm Edelstahl: 2,2 mm	
Magnete:	Ja	Nachweisgrenze: 7.500 Gauss	

Boe backing powder extra

Artikelnummer: 10085001

Letzte Änderung am:

06.10.2025

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung

Type	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	2102300000	

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 best en 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: 06.10.2025
Änderung: Complete revision