

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 SO ₂ , 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 Kuhmilchproteinallergie:	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 730 Tage
Produktion:
Lagertemperatur: 12 - 25 °C
Lagerhinweis: Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten., Trocken

Transportbedingungen

Transporttemperatur: 2 - 25 °C

VERPACKUNGSMITTELINFORMATION

Verkaufseinheit

Nettogewicht: 20 kg Bruttogewicht: 20,12 kg

Palette

Palettentyp: Palette 1200 x 800
VE pro Lage: 4 ST Lagen: 10 ST VE pro Palette: 38 ST
Nettogewicht: 760 kg 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 Kontrollsystem

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

Boe backing powder extra

Artikelnummer:	10085001	Letzte Änderung am:	06.10.2025
----------------	----------	---------------------	------------

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung

Typ	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 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:	06.10.2025
Änderung:	Complete revision