

# PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients  
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 30.04.2024

## Trennol MF 215 10L

### MATERIALNUMMERN

#### Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10230117**

#### Andere

EAN Code 4017040024893  
KN Code (EU) 1517909300

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Formtrennmittel

### PRODUKTBESCHREIBUNG

Wasserfreies Trennmittel

Wasserfreies Formtrennmittel im mittleren Viskositätsbereich für Brot, Brötchen und Feine Backwaren

### ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Deutschland Ursprungscontinent: Europa (EU)

### ANWENDUNGSHINWEIS

#### Anwendung

Mittels Pinsel oder Tuch oder Sprühgerät auf der Oberfläche der Form auftragen

### SENSORISCHE INFORMATION

<b>Geschmack:</b>	Fettig, Nicht ranzig, Angenehm	<b>Geruch:</b>	fettig, Nicht ranzig, Angenehm
<b>Aussehen</b>	Trübe	<b>Farbe:</b>	Gelb, Bräunlich
<b>Struktur:</b>	Ölig-flüssig		

### ZUTATEN

Pflanzliche Öle: Raps, Sonnenblume; Carnaubawachs; Emulgator: Lecithine.

### NÄHRWERTANGABEN

#### Pro 100 Gramm Produkt

<b>Energie:</b>	3.594 kJ	(874 kcal)
<b>Fett:</b>	97,1 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	7,6 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	58,0 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	30,9 g	
<b>Kohlenhydrate:</b>	0,1 g	
davon Zucker:	0,0 g	
<b>Ballaststoffe:</b>	0,0 g	
<b>Eiweiß:</b>	0,0 g	
<b>Salz (Na x 2,5):</b>	0,0188 g	

### ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

#### Pro 100 Gramm Produkt

<b>Fette davon Transfettsäuren:</b>	1,4 g
<b>Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:</b>	0,0 g
<b>Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:</b>	1,4 g
<b>Cholesterin:</b>	4,8 ppm
<b>Salz (NaCl):</b>	0,0 mg
<b>Minerales - Natrium:</b>	7,5 mg
<b>Wasser:</b>	0,1 g

# Trennol MF 215 10L

Artikelnummer: 10230117	Letzte Änderung am: 30.04.2024
-------------------------	--------------------------------

## ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
<b>Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Weizen</b>	Nein	Nein	Ja
<b>Roggen</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Gerste</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Hafer</b>	Nein	Nein	Ja
<b>Dinkel</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Khorasanweizen</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Ja
<b>Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Ja
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)</b>	Nein	Nein	Ja
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Ja
<b>Mandeln</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Haselnuss</b>	Nein	Nein	Ja
<b>Walnüsse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Kaschunüsse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Pecannüsse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Paranüsse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Pistazien</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Macadamia-/Queenslandnuss</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen &gt; 10 mg/kg oder &gt; 10 mg/l</b>	0 PPM *	Nein	Nein
<b>Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	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<sub>2</sub>, 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

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 Kuhmilcheiweißallergie:	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.

## CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
<b>Fette</b>				
<b>Peroxidzahl:</b>		< 3 meq/kg	meq/kg	Wheeler-Methode, bei Produktion
<b>Werte</b>				
<b>Jodzahl:</b>		105 - 125		Gaschromatographie
<b>Andere</b>				
<b>Fettsäurespectrum:</b>				Gaschromatographie, als Referenz

# Trennol MF 215 10L

<b>Artikelnummer:</b> 10230117	<b>Letzte Änderung am:</b> 30.04.2024
--------------------------------	---------------------------------------

## MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
<b>Gesamtkeimzahl:</b>	/ g	1 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
<b>Enterobakterien:</b>	/ g	10				DIN EN ISO 21528-1/2:2017-09, DIN EN ISO 21528-1/2:2009-12, ASU §64 LFGB L05.00-5:1990-06
<b>Schimmelpilze:</b>	/ g	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
<b>Hefen:</b>	/ g	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
<b>Salmonellen:</b>	/ 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

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

<b>Lagerbedingungen</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit nach Produktion:</b>	546 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	< 25 °C
<b>Lagerhinweis:</b>	Trocken und kühl lagern.
<b>Transportbedingungen</b>	
<b>Transporttemperatur:</b>	< 25 °C

# Trennol MF 215 10L

Artikelnummer: 10230117	Letzte Änderung am: 30.04.2024
-------------------------	--------------------------------

## VERPACKUNGSMITTEL

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	9,200 kg	Bruttogewicht:	9,971 kg	Stückzahl:	1 ST
Bemerkungen:	10 l				
Palette					
Palettentyp:	Palette 1200 x 800	Lagen:	3 ST	VE pro Palette:	75 ST
VE pro Lage:	25 ST	Bruttogewicht:	774,227 kg	Gesamthöhe der Palette:	116,4 cm
Nettogewicht:	690 kg				
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Kanister	Material:	Weißblech		
Quantität:	1,0000 PC				
Gewicht:	745 g				
Farbe:	Gelb				
Länge:	231 mm				
Breite:	151 mm				
Höhe:	338 mm				
Beschreibung:	Schraubverschluss	Material:	HDPE		
Quantität:	1,0000 PC				
Gewicht:	22,6 g				
Farbe:	Rot				
Durchmesser:	57 mm				
Sekundärverpackung					
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Quantität:	1,0000 PC				
Gewicht:	3,33 g				
Farbe:	Weiß				
Breite:	200 mm				
Höhe:	170 mm				
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Quantität:	1,0000 PC				
Gewicht:	0,54 g				
Farbe:	Weiß				
Breite:	160 mm				
Höhe:	35 mm				
Tertiär Verpackung					
Beschreibung:	Tray	Material:	Wellpappe		
Quantität:	1,0000 PC				
Gewicht:	659,86 g				
Oberfläche:	1,44 m <sup>2</sup>				
Farbe:	Braun				
Länge (innen):	1.170 mm				
Länge (aussen):	1.196 mm				
Breite (innen):	770 mm				
Breite (aussen):	778 mm				
Höhe (innen):	84 mm				
Höhe (aussen):	88 mm				
Beschreibung:	Strechfolie	Material:	LDPE		
Quantität:	0,4830 KG				
Farbe:	Transparent				
Beschreibung:	Bogen	Material:	LDPE		
Quantität:	3,0000 PC				
Gewicht:	82,8 g				
Farbe:	Transparent				
Länge:	1.200 mm				
Breite:	750 mm				
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Quantität:	4,0000 PC				
Gewicht:	2,74 g				
Breite:	148 mm				
Höhe:	210 mm				

# Trennol MF 215 10L

Artikelnummer: 10230117 Letzte Änderung am: 30.04.2024

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

### Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem

	vorhanden		Bemerkungen
Siebe:	Ja	Siebweite: 2,5 mm	
Filter:	Nein		
Metalldetektor:	Nein		
Eisen:		Ø Prüfkörper:	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	
Edelstahl:		Ø Prüfkörper:	
Röntgenstrahlung:	Nein		

## GESETZLICHE INFORMATION

### Internationale Zutatenummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	1517909300	

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: 30.04.2024  
Änderung: Allergeneinformationen