

## PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients  
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 14.03.2025

### Trennol TF 380 PO SG

## MATERIALNUMMERN

### Artikelnummer

Artikelnummer **10116353**

### Andere

EAN Code 4017040522580  
KN Code (EU) 1517909300

## BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Formtrennmittel

## PRODUKTBESCHREIBUNG

Wasserfreies Trennmittel, 10 Liter, Kanister

Universelles Formtrennmittel für alle Brotsorten, Feine Backwaren, z.B. Biskuitböden, Wiener Böden, Sandkuchen, Rodonkuchen und hefegelockerte Backwaren mit hohem Zuckergehalt.

## ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Deutschland Ursprungskontinent: Europa (EU)

## ANWENDUNGSHINWEIS

### Anwendung

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

Optimale Verarbeitungstemperatur: 20-25 °C

## SENSORISCHE INFORMATION

<b>Geschmack:</b>	Fettig, Nicht ranzig, Angenehm, Ohne Fremdgeschmack	<b>Geruch:</b>	fettig, Nicht ranzig, Angenehm, ohne Beigeschmack
<b>Aussehen</b>	Öl	<b>Farbe:</b>	Gelb, Braun
<b>Struktur:</b>	Flüssig		

## ZUTATEN

Pflanzliche Öle: Raps, Palm; Überzugsmittel: Carnaubawachs; Emulgator: Lecithine; Siliciumdioxid; Antioxidationsmittel: Stark tocopherolhaltige Extrakte.

## NÄHRWERTANGABEN

### Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	3.504 kJ	(852 kcal)
Fett:	94,6 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	18,5 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	52,6 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	22,8 g	
Kohlenhydrate:	0,1 g	
davon Zucker:	0,0 g	
Ballaststoffe:	0,0 g	
Eiweiß:	0,0 g	
Salz (Na x 2,5):	0,0203 g	

## ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

### Pro 100 Gramm Produkt

Fette davon Transfettsäuren:	1,1 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	1,1 g
Cholesterin:	1,8 ppm
Salz (NaCl):	0,0 mg
Minerales - Natrium:	8,1 mg
Wasser:	0,1 g

# Trennol TF 380 PO SG

Artikelnummer: 10116353	Letzte Änderung am: 14.03.2025
-------------------------	--------------------------------

## 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.

## NACHHALTIGKEIT

Typ: Palmöl Supply chain model: Segregation

## DIÄTETISCHE ANGABEN

<b>Kosher:</b>	Ja - zertifiziert	<b>Geeignet für Zöliakie-Diät:</b>	Ja
<b>Halal:</b>	Ja - zertifiziert	<b>Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:</b>	Ja
<b>Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):</b>	Ja	<b>Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchweißallergie:</b>	Ja
<b>Geeignet für Lakto-Vegetarier:</b>	Ja		
<b>Geeignet für Ovo-Vegetarier:</b>	Ja		
<b>Geeignet für Veganer</b>	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>Transfettsäuren:</b>		< 2 %		berechnet
<b>Peroxidzahl:</b>		< 3 meq/kg	meq/kg	Wheeler-Methode, bei Produktion
<b>Werte</b>				
<b>Jodzahl:</b>		85 - 105		Gaschromatographie
<b>Andere</b>				
<b>Fettsäurespectrum:</b>				Gaschromatographie, als Referenz

# Trennol TF 380 PO SG

Artikelnummer: 10116353 Letzte Änderung am: 14.03.2025

## MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
Enterobakterien:	/ 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
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	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
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

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	546 Tage
Lagertemperatur:	15 - 25 °C
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	15 - 25 °C

# Trennol TF 380 PO SG

Artikelnummer: 10116353	Letzte Änderung am: 14.03.2025
-------------------------	--------------------------------

## VERPACKUNGSINFORMATION

<b>Verkaufseinheit</b>					
<b>Nettogewicht:</b>	9,20 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	9,967 kg	<b>Stückzahl:</b>	1 ST
<b>Palette</b>					
<b>Palettentyp:</b>	Palette 1200 x 800	<b>Lagen:</b>	3 ST	<b>VE pro Palette:</b>	75 ST
<b>VE pro Lage:</b>	25 ST	<b>Bruttogewicht:</b>	774 kg	<b>Gesamthöhe der Palette:</b>	124 cm
<b>Nettogewicht:</b>	690 kg				
<b>Primärverpackung:</b>					
<b>Beschreibung:</b>	Kanister	<b>Material:</b>	Weißblech		
<b>Quantität:</b>	1,0000 PC				
<b>Gewicht:</b>	745 g				
<b>Farbe:</b>	Gelb				
<b>Länge:</b>	231 mm				
<b>Breite:</b>	151 mm				
<b>Höhe:</b>	338 mm				
<b>Beschreibung:</b>	Schraubverschluss	<b>Material:</b>	HDPE		
<b>Quantität:</b>	1,0000 PC				
<b>Gewicht:</b>	22,6 g				
<b>Farbe:</b>	Rot				
<b>Durchmesser:</b>	57 mm				
<b>Codierung</b>					
	<b>Halbbarkeitsdatum:</b>	DD/MM/YY	<b>Charge-Code</b>	Ja	
<b>Sekundärverpackung</b>					
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier		
<b>Quantität:</b>	1,0000 PC				
<b>Gewicht:</b>	4,61 g				
<b>Farbe:</b>	Weiß				
<b>Breite:</b>	160 mm				
<b>Höhe:</b>	297 mm				
<b>Tertiär Verpackung</b>					
<b>Beschreibung:</b>	Tray	<b>Material:</b>	Wellpappe		
<b>Quantität:</b>	1,0000 PC				
<b>Gewicht:</b>	639 g				
<b>Oberfläche:</b>	1,44 m <sup>2</sup>				
<b>Farbe:</b>	Braun				
<b>Länge (innen):</b>	1.170 mm				
<b>Länge (aussen):</b>	1.196 mm				
<b>Breite (innen):</b>	770 mm				
<b>Breite (aussen):</b>	778 mm				
<b>Höhe (innen):</b>	84 mm				
<b>Höhe (aussen):</b>	88 mm				
<b>Beschreibung:</b>	Strechfolie	<b>Material:</b>	LDPE		
<b>Quantität:</b>	0,4830 KG				
<b>Farbe:</b>	Transparent				
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier		
<b>Quantität:</b>	2,0000 PC				
<b>Gewicht:</b>	2,6 g				
<b>Farbe:</b>	Weiß				
<b>Breite:</b>	210 mm				
<b>Höhe:</b>	148,5 mm				
<b>Beschreibung:</b>	Bogen	<b>Material:</b>	LDPE		
<b>Quantität:</b>	3,0000 PC				
<b>Gewicht:</b>	82,8 g				
<b>Farbe:</b>	Transparent				
<b>Länge:</b>	1.200 mm				
<b>Breite:</b>	750 mm				

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
<b>Siebe:</b>	vorhanden	<b>Siebweite:</b>	
	Ja	2,5 mm	<b>Bemerkungen</b>
<b>Filter:</b>	Nein		
<b>Metalldetektor:</b>	Nein		
<b>Eisen:</b>		<b>Ø Prüfkörper:</b>	
<b>Nicht-Eisen:</b>		<b>Ø Prüfkörper:</b>	
<b>Edelstahl:</b>		<b>Ø Prüfkörper:</b>	
<b>Röntgenstrahlung:</b>	Nein		

# Trenol TF 380 PO SG

Artikelnummer: 10116353 Letzte Änderung am: 14.03.2025

## 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: 14.03.2025  
Änderung: Verpackungsinformation - Palettierung