

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 29.04.2024

allesgute BesteDinkelsprossen

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10082652**

Andere

EAN Code 4017040896490
KN Code (EU) 1901909900

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Dinkelsprossen veredelt mit Dinkel-Sauerteig

PRODUKTBESCHREIBUNG

Sauerteigpaste mit Dinkelsprossen, mit Essig und Salz stabilisiert

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Deutschland

Physischer Zustand: Paste

ANWENDUNGSHINWEIS

Arbeitsanweisungen

Zugabe: 20 - 40 % Zugabe auf Mehl
Zugabe: 12 - 24 % auf Teig

SENSORISCHE INFORMATION

| | |
|--|---|
| Geschmack: Leicht säuerlich, aromatisch | Geruch: Leicht säuerlich, aromatisch |
| Aussehen: Paste | Farbe: Braun |
| Struktur: kleine Partikel | |

ZUTATEN

DinkelWEIZENSprossen (60%); Sauerteig (DinkelWEIZENmahlerzeugnisse; Wasser); Apfelessig; Inulin; Speisesalz; GERSTENmalzextrakt.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

| | | |
|---|---------|------------|
| Energie: | 827 kJ | (196 kcal) |
| Fett: | 1,1 g | |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 0,2 g | |
| davon einfach ungesättigte Fettsäuren: | 0,3 g | |
| davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren: | 0,7 g | |
| Kohlenhydrate: | 33,0 g | |
| davon Zucker: | 6,4 g | |
| Ballaststoffe: | 12,0 g | |
| Eiweiß: | 6,5 g | |
| Salz (Na x 2,5): | 3,600 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): | 3.600,0 mg |
| Minerales - Natrium: | 1.400,0 mg |
| Organische Säuren: | 1,0 g |
| Wasser: | 38,0 g |

allesgute BesteDinkelsprossen

Artikelnummer: 10082652 Letzte Änderung am: 29.04.2024

ALLERGENEINFORMATIONEN

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

NACHHALTIGKEIT

Typ: Keine PO/PK

Supply chain model:

DIÄTETISCHE ANGABEN

| | | | |
|--------------------------------------|-------------------|--|------|
| Kosher: | Ja - zertifiziert | Geeignet für Zöliakie-Diät: | Nein |
| Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto): | Ja | Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz: | Ja |
| Geeignet für Lakto-Vegetarier: | Ja | Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchweißallergie: | 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 |
|----------------|------|-----------|----------------|---|
| pH | | | | |
| pH: | 4 | 3,9 - 4,2 | | pH-Meter, ICC 145, ICC standard No. 145 |
| Gehalte | | | | |
| Feuchtegehalt: | 43 % | 40 - 45 % | | Karl Fischer |
| Andere | | | | |
| Acidität | 24 | 21 - 27 | | ICC 145, Total titratable acidity |

allesgute BesteDinkelsprossen

| | | | |
|----------------|----------|---------------------|------------|
| Artikelnummer: | 10082652 | Letzte Änderung am: | 29.04.2024 |
|----------------|----------|---------------------|------------|

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

| | Einheit | M | m | n | c: > m | Methode / Anmerkungen |
|------------------------|---------|----------------------|---|---|--------|-----------------------|
| Gesamtkeimzahl: | / g | 1 000 000 | | | | \$64 LFGB |
| E. coli: | / 1 g | 10 | | | | \$64 LFGB |
| Schimmelpilze: | / g | 10 000 | | | | \$64 LFGB |
| Bacillus cereus: | / g | 1 000 | | | | \$64 LFGB |
| Staphylococcus aureus: | / g | 1 000 | | | | \$64 LFGB |
| Salmonellen: | / 25 g | Nicht nachweisbar | | | | \$64 LFGB |

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

| Lagerbedingungen | |
|---|---|
| Mindesthaltbarkeit nach | 270 Tage |
| Produktion: | |
| Lagertemperatur: | < 22 °C |
| Lagerhinweis: | Kühl, Trocken, Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten. |
| Lagerbedingungen nach dem Öffnen (Lab-Simulation) | |
| Mindesthaltbarkeit: | 3 Tage |
| Lagertemperatur: | 4 - 6 °C |
| Lagerhinweis: | Kühl, Trocken |
| Transportbedingungen | |
| Transporttemperatur: | < 22 °C |

VERPACKUNGSINFORMATION

| Verkaufseinheit | | | | | |
|--------------------|-----------------|----------------|----------|-------------------------|--------|
| Nettogewicht: | 16 kg | Bruttogewicht: | 16,60 kg | Stückzahl: | 1 ST |
| Palette | | | | | |
| Palettentyp: | Euro-Palette | Lagen: | 3 ST | VE pro Palette: | 33 ST |
| VE pro Lage: | 11 ST | Bruttogewicht: | 575 kg | Gesamthöhe der Palette: | 180 cm |
| Nettogewicht: | 528 kg | | | | |
| Primärverpackung: | | | | | |
| Beschreibung: | Eimer | Material: | PP | | |
| Gewicht: | 600 g | | | | |
| Farbe: | Weiß | | | | |
| Höhe: | 292 mm | | | | |
| Durchmesser oben: | 295,8 mm | | | | |
| Codierung | | | | | |
| Bemerkungen: | PP-Eimer | Charge-Code | Ja | | |
| Sekundärverpackung | | | | | |
| Beschreibung: | Deckel | Material: | Pappe | | |
| Maße: | 1200x800 mm | | | | |
| Gewicht: | 900 g | | | | |
| Codierung | | | | | |
| | | Charge-Code | Ja | | |
| Tertiär Verpackung | | | | | |
| Beschreibung: | Palette | Material: | Holz | | |
| Maße: | 1200x800x144 mm | | | | |
| Gewicht: | 25 kg | | | | |

KONTAMINATION

| | Gesetzlich erlaubter Maximalwert | Maximalwert | Typischer Wert | Methode / Anmerkungen |
|-----------------------|----------------------------------|-------------|----------------|-----------------------|
| Mycotoxine | | | | |
| Aflatoxine B1: | 2 µg/Kg | | | LC/MS |
| Aflatoxine gesamt: | 4 µg/Kg | | | |
| Ochratoxine A: | 3 µg/Kg | | | LC/MS |
| Deoxynivalenol (DON): | 400 µg/Kg | | | LC/MS |
| Zearalenone (ZEA): | 75 µg/Kg | | | LC/MS |
| Schwermetalle | | | | |
| Cd: | 0,2 mg/kg | | | ISO 15763 |
| Pb: | 0,2 mg/kg | | | ISO 15763 |

allesgute BesteDinkelsprossen

Artikelnummer: 10082652 Letzte Änderung am: 29.04.2024

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem

| | vorhanden | Siebweite | Bemerkungen |
|-----------------|-----------|--------------------|-------------|
| Siebe: | Nein | | |
| Filter: | Nein | | |
| Metalldetektor: | Ja | | |
| Eisen: | | Ø Prüfkörper: 1 mm | |
| Nicht-Eisen: | | Ø Prüfkörper: 3 mm | |
| Edelstahl: | | Ø Prüfkörper: 3 mm | |

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatenummerierung

| Typ | Nummer | Bemerkungen |
|--------------|------------|-------------|
| KN Code (EU) | 1901909900 | |

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: 29.04.2024
Änderung: Zutaten, Ursprung (Informationsblatt Zur Herkunft Von Rohmaterialien)