

## PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients  
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 21.05.2025

allesgute anno Krüstchen

### MATERIALNUMMERN

#### Artikelnummer

Artikelnummer **10082650**

#### Andere

EAN Code 4017040898869  
KN Code (EU) 1901200000

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Backmischung

### PRODUKTBESCHREIBUNG

Backmischung zur Herstellung von Mehrkornkleingebäcken mit Emmer und Einkorn

### ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Deutschland Ursprungskontinent: Europa (EU)  
Physischer Zustand: Pulver

### ANWENDUNGSHINWEIS

#### Arbeitsanweisungen

Zugabe: 50 % in Gesamt Mehl

### SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: Malz, stark Geruch: Malz, geröstet  
Aussehen: Pulver mit Körnern und Saaten Farbe: Braun  
Struktur: Pulver, grob, Körner

### ZUTATEN

Vollkorn Urgetreide (20%) (EmmerWEIZEN; EinkornWEIZEN); Sonnenblumenkerne; HAFERflocken; ROGGENvollkornmehl; WEIZENkleber; ROGGENmehl; WEIZENvollkornmehl; GERSTENmalzextrakt, getrocknet; Meersalz; Kartoffelflocken; ROGGENvollkornsauerteig, getrocknet; Emulgator: Lecithine; Stabilisator: Guarkernmehl; Backhonig; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; WEIZENmehl; Enzyme.

### NÄHRWERTANGABEN

#### Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.637 kJ	(390 kcal)
Fett:	13,6 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	1,9 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	4,2 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	6,1 g	
Kohlenhydrate:	44,4 g	
davon Zucker:	3,5 g	
Ballaststoffe:	10,3 g	
Eiweiß:	17,2 g	
Salz (Na x 2,5):	3,9605 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):	4.016,3 mg
Minerales - Natrium:	1.584,2 mg
Wasser:	9,3 g

# allesgute anno Krüstchen

Artikelnummer:	10082650	Letzte Änderung am:	21.05.2025
----------------	----------	---------------------	------------

## ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
<b>Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Ja	Ja	Ja
Weizen	Ja	Ja	Ja
Roggen	Ja	Ja	Ja
Gerste	Ja	Ja	Ja
Hafer	Ja	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Ja	Ja
Khorasanweizen	Nein	Ja	Ja
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	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	Ja	Ja
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	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
<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	Ja	Ja
<b>Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen &gt; 10 mg/kg oder &gt; 10 mg/l</b>	1 PPM *	Nein	Nein
<b>Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Ja
<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: EI, SOJA, MILCH / LAKTOSE, SESAM.

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:	Nein
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchweißallergie:	Nein
Geeignet für Veganer	Nein		

## MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000 000				§64 LFGB L 01.00-5
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 16649
Schimmelpilze:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37
Hefen:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				§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

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	365 Tage
Lagertemperatur:	12 - 25 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	5 - 25 °C

# allesgute anno Krüstchen

Artikelnummer: 10082650	Letzte Änderung am: 21.05.2025
-------------------------	--------------------------------

## VERPACKUNGSMITTEL INFORMATION

<b>Verkaufseinheit</b>					
<b>Nettogewicht:</b>	25 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	25,165 kg		
<b>Palette</b>					
<b>Palettentyp:</b>	Palette 1200 x 800	<b>Lagen:</b>	10 ST	<b>VE pro Palette:</b>	30 ST
<b>VE pro Lage:</b>	3 ST	<b>Bruttogewicht:</b>	779,95 kg	<b>Gesamthöhe der Palette:</b>	154,5 cm
<b>Nettogewicht:</b>	750 kg				
<b>Primärverpackung:</b>					
<b>Beschreibung:</b>	Sack	<b>Material:</b>	Papier, HDPE		
<b>Quantität:</b>	1,0000 PC				
<b>Gewicht:</b>	165,4 g				
<b>Farbe:</b>	Weiß				
<b>Breite:</b>	350 mm				
<b>Höhe:</b>	950 mm				
<b>Codierung</b>					
<b>Name:</b>	Ja	<b>Halbbarkeitsdatum:</b>	TTMMJJ	<b>Charge-Code</b>	Batch-Nummer
<b>EAN:</b>	Ja	<b>Lieferant:</b>	Ja	<b>Materialcode:</b>	Ja
<b>Sekundärverpackung</b>					
<b>Tertiär Verpackung</b>					
<b>Beschreibung:</b>	Palette	<b>Material:</b>	Holz		
<b>Quantität:</b>	1,0000 PC				
<b>Gewicht:</b>	25.000 g				
<b>Länge:</b>	1.200 mm				
<b>Breite:</b>	800 mm				
<b>Höhe:</b>	144 mm				
<b>Beschreibung:</b>	Bogen	<b>Material:</b>	Papier		
<b>Quantität:</b>	1,0000 PC				
<b>Gewicht:</b>	460 g				
<b>Farbe:</b>	Grau				
<b>Länge:</b>	1.150 mm				
<b>Breite:</b>	800 mm				
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier		
<b>Quantität:</b>	1,0000 PC				
<b>Gewicht:</b>	2,6 g				
<b>Farbe:</b>	Weiß				
<b>Breite:</b>	210 mm				
<b>Höhe:</b>	148,5 mm				

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
<b>Siebe:</b>	vorhanden Ja	<b>Siebweite:</b>	15 mm
<b>Filter:</b>	Nein		
<b>Metalldetektor:</b>	Ja		
<b>Eisen:</b>		<b>Ø Prüfkörper:</b>	2,5 mm
<b>Nicht-Eisen:</b>		<b>Ø Prüfkörper:</b>	3,5 mm
<b>Edelstahl:</b>		<b>Ø Prüfkörper:</b>	3,5 mm
<b>Röntgenstrahlung:</b>	Nein		
<b>Bemerkungen</b>			

## GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatenummerierung		
Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	1901200000	
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:	21.05.2025
Änderung:	Nährwertangaben, Ursprung (Informationsblatt Zur Herkunft Von Rohmaterialien)