

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 12.06.2024

allesgute Fermentum Secale

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10082662**

Andere

EAN Code 4017040901088
KN Code (EU) 1901909900

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Sauerteig mit Roggenkörnern

PRODUKTBESCHREIBUNG

Behutsam gereiftes Fermentationsprodukt mit Roggenkörnern.
Sauerteig mit Roggenkörnern zur Herstellung von roggenthaltigen Backwaren und Broten.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Deutschland Ursprungskontinent: Europa
Physischer Zustand: Paste

ANWENDUNGSHINWEIS

Arbeitsanweisungen

Zugabe: 10 - 30 % Zugabe auf Mehl

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: säuerlich, aromatisch Geruch: aromatisch
Aussehen: Paste Farbe: Braun
Struktur: Paste

ZUTATEN

Sauerteig (Wasser; WEIZENmehlerzeugnis; ROGGENmehlerzeugnis); ROGGEN (45%); Apfelessig; Inulin; Speisesalz; WEIZENstärke.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	773 kJ	(184 kcal)
Fett:	0,8 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,2 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,1 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,5 g	
Kohlenhydrate:	30,0 g	
davon Zucker:	2,7 g	
davon mehrwertige Alkohole:	0,4 g	
davon Stärke:	25,0 g	
Ballaststoffe:	14,0 g	
Eiweiß:	4,7 g	
Salz (Na x 2,5):	3,7000 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):	3.000,0 mg
Minerale - Natrium:	1.480,0 mg
Mineralstoffe (Asche):	3.700,0 mg
Organische Säuren:	1,5 g
Wasser:	45,0 g

allesgute Fermentum Secale

Artikelnummer: 10082662 Letzte Änderung am: 12.06.2024

ALLERGENEINFORMATIONEN

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

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.

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
pH				
pH:		4,3		pH-Meter, ICC 145, ICC standard No. 145
Gehalte				
Feuchtegehalt:		45 %		Karl Fischer
Andere				
Acidität	22	16 - 28		ICC 145

allesgute Fermentum Secale

Artikelnummer:	10082662	Letzte Änderung am:	12.06.2024
----------------	----------	---------------------	------------

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000 000				§64 LFGB, Aerobic mesophilic cell count (30°C)
E. coli:	/ 1 g	10				§64 LFGB
Schimmelpilze:	/ g	10 000				§64 LFGB
Bacillus cereus:	/ g	1 000				§64 LFGB, Presumptive Bacillus cereus
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000				§64 LFGB, Coagulase-positive staphylococci
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				§64 LFGB

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	270 Tage
Lagertemperatur:	15 - 25 °C
Lagerhinweis:	Kühl, Trocken
Lagerbedingungen nach dem Öffnen (Lab-Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	3 Tage
Lagertemperatur:	4 - 6 °C
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:	570 kg	Gesamthöhe der Palette:	180 cm
Nettogewicht:	528 kg				
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Eimer	Material:	PP		
Gewicht:	600 g				
Farbe:	Weiß				
Höhe:	292 mm				
Durchmesser oben:	297 mm				
Bemerkungen:	Gewicht je Gebinde =16 kg. H: 289 - 295 mm; D: 294 - 300 mm				
Codierung					
Bemerkungen:	PE-Eimer	Charge-Code	Ja		
Sekundärverpackung					
Beschreibung:	Palettenbox Abdeckung	Material:	Pappe		
Maße:	1200x800 mm				
Tertiär Verpackung					
Beschreibung:	Palette	Material:	Holz		
Maße:	1200x800 mm				
Gewicht:	21 kg				

KONTAMINATION

	Gesetzlich erlaubter Maximalwert	Maximalwert	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Mycotoxines				
Aflatoxine B1:	2 µg/Kg			LC/MS
Aflatoxine gesamt:	4 µg/Kg			LC/MS
Ochratoxine A:	3 µg/Kg			LC/MS
Deoxynivalenol (DON):	750 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 Fermentum Secale

Artikelnummer: 10082662 Letzte Änderung am: 12.06.2024

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem

Filter:	vorhanden	Bemerkungen
Metalldetektor:	Nein	
Eisen:	Ja	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: 12.06.2024
Änderung: Rezeptur, Diätetische Angaben