

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

15.11.2021

Kraftkorn Malzbrot Plus

erhalten am 04.05.2022
STAV 212355

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10098294
Betrieb	Artikelnummer
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040903037
Andere	
EAN Code	4017040903037
KN Code (EU)	1901200000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Backmischung

PRODUKTBESCHREIBUNG

Vormischung für Malzdreikornbrot mit ölsaaten

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Deutschland	Ursprungskontinent:	Europa (EU)
----------------	-------------	---------------------	-------------

ANWENDUNGSHINWEIS

Arbeitsanweisungen

Zugabe:	30 %	Geruch:	Leicht malzig, Wie Mehl
Bemerkungen:	30% Kraftkorn Malzbrot PLUS, 40% Weizenmehl, 30% Roggenmehl	Farbe:	Braun

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	salzig, geröstet, Leicht malzig	Geruch:	Leicht malzig, Wie Mehl
Aussehen:	Pulver mit Körnern und Saaten	Farbe:	Braun
Struktur:	Frei fließende		

ZUTATEN

WEIZENmalzmehl, z. T. geröstet; SOJAschrot; WEIZENkleber; HAVERflocken; Jodiertes Speisesalz (Speisesalz; Kaliumjodat); Sonnenblumenkerne; Braune Leinsaat; ROGGENmehl; HAVERvollkornquellmehl; Rapsöl.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.646 kJ (393 kcal)
Fett:	15,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1,8 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	4,6 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	7,3 g
Kohlenhydrate:	32,7 g
davon Zucker:	2,3 g
Ballaststoffe:	11,1 g
Eiweiß:	26,1 g
Salz (Na x 2,5):	7,293 g

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Fette davon Transfettsäuren:	0,1 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,1 g
Salz (NaCl):	7.288,2 mg
Minerales - Natrium:	2.917,2 mg
Wasser:	7,0 g

Kraftkorn Malzbrot Plus

Artikelnummer: 10098294

Letzte Änderung am:

15.11.2021

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	Ja	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	Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Ja	Ja
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	Ja	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 PPM *	Nein	Nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
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 Kreuzkontamination mit Allergenen

Kann Spuren enthalten von: MILCH / LAKTOSE, SESAM, LUPINE.

Entsprechend unserer Risikobewertung sind die unter dem Hinweis "Kann Spuren enthalten von." zusammengefassten Allergene, die einzigen relevanten Allergene für das Risiko einer Kreuzkontamination.

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 Laktovo-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilcheiweißallergie:	Nein
Geeignet für Veganer:	Ja		

"Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.

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

Kraftkorn Malzbrot Plus

Artikelnummer: 10098294

Letzte Änderung am:

15.11.2021

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	270 Tage
Lagertemperatur:	12 - 25 °C
Relative Lagerfeuchtigkeit:	< 75 %
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten.

Transportbedingungen

Transporttemperatur:	2 - 25 °C
----------------------	-----------

VERPACKUNGSDATEN

Verkaufseinheit

Nettogewicht:	25 kg	Bruttogewicht:	25,154 kg	Stückzahl:	1 ST
Palette					
Palettentyp:	Palette 1200 x 800	Lagen:	10 ST	VE pro Palette:	30 ST
VE pro Lage:	3 ST	Bruttogewicht:	779,62 kg	Gesamthöhe der Palette:	154,5 cm

Primärverpackung:

Beschreibung:	Sack	Material:	Papier, HDPE
Quantität:	1,0000 PCE		
Gewicht:	154,1 g		
Farbe:	Weiß		
Breite:	350 mm		
Höhe:	920 mm		

Codierung

Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	TTMMJJ	Charge-Code Materialcode:	Batch-Nummer
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja		Ja

Sekundärverpackung

Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier
Quantität:	0,0000 PCE		
Gewicht:	2,6 g		
Farbe:	Weiß		
Breite:	210 mm		
Höhe:	148,5 mm		

Tertiär Verpackung

Beschreibung:	Palette	Material:	Holz
Quantität:	1,0000 PCE		
Gewicht:	25.000 g		
Länge:	1.200 mm		
Breite:	800 mm		
Höhe:	144 mm		
Beschreibung:	Bogen	Material:	Papier
Quantität:	1,0000 PCE		
Gewicht:	552 g		
Farbe:	Grau		
Länge:	1.150 mm		
Breite:	800 mm		

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem

	vorhanden		Bemerkungen
Siebe:	Ja	Siebweite:	12 mm
Filter:	Nein		
Metalldetektor:	Ja		
Eisen:		Ø Prüfkörper:	2,5 mm
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	3,5 mm
Edelstahl:		Ø Prüfkörper:	3,5 mm
Röntgenstrahlung:	Nein		

Kraftkorn Malzbrot Plus

Artikelnummer: 10098294

Letzte Änderung am:

15.11.2021

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung

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:

15.11.2021

Änderung:

Zutaten, Haltbarkeits- und Logistikinformation - Lagertemperatur