

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 28.07.2021

erhalten am 04.05.2022
STAV 212377

Ulmer Eismalz Plus

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10116597
Betrieb	Artikelnummer
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040903419
Andere	
EAN Code	4017040903419
KN Code (EU)	1901200000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Backmittel
--------------------------------	------------

PRODUKTBESCHREIBUNG

Pulverförmiges Backmittel für in Gärunterbrechung oder in Gärverzögerung hergestellte Weizenkleingebäcke
--

ALLGEMEINE INFORMATION

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

ANWENDUNGSHINWEIS

Arbeitsanweisungen	
Zugabe:	4 % auf Mehl
Bemerkungen:	3 - 4 % auf Mehl

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Süß, saurer Nachgeschmack	Geruch:	Malz
Aussehen	Pulver	Farbe:	Hellbeige
Struktur:	Frei fließende		

ZUTATEN

GERSTENMALZEXTRAKT, GETROCKNET; Stabilisator: Guarkernmehl, Natrium-Carboxymethylcellulose; Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Traubenzucker; Zucker; GERÖSTETES MALZMEHL (GERSTE; WEIZEN); WEIZENMEHL; Säureregulator: Diphosphate, Natriumphosphate; SOJAMEHL; Palmöl; Enzyme; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.
--

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.624 kJ	(387 kcal)
Fett:	13,7 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	10,8 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	1,3 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	1,2 g	
Kohlenhydrate:	50,2 g	
davon Zucker:	29,6 g	
Ballaststoffe:	13,5 g	
Eiweiß:	6,5 g	
Salz (Na x 2,5):	3,546 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):	28,5 mg
Minerales - Natrium:	1.418,3 mg
Wasser:	6,3 g

Ulmer Eismalz Plus

Artikelnummer:

10116597

Letzte Änderung am:

28.07.2021

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	Nein	Ja	Ja
Gerste	Ja	Ja	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Ja	Ja
Khorasanweizen	Nein	Nein	Ja
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	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	Nein	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	1 PPM *	Nein	Nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	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 SO ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: EI, MILCH / LAKTOSE.			

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:	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

Ulmer Eismalz Plus

Artikelnummer: 10116597 Letzte Änderung am: 28.07.2021

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach 365 Tage
Produktion:
Lagertemperatur: 12 - 25 °C
Lagerhinweis: Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten., Trocken

Transportbedingungen

Transporttemperatur: 2 - 25 °C

VERPACKUNGSGEOMETRIE

Verkaufseinheit

Nettogewicht: 25 kg Bruttogewicht: 25,161 kg Stückzahl: 1 ST

Palette

Palettentyp: Palette 1200 x 800
VE pro Lage: 3 ST Lagen: 10 ST VE pro Palette: 30 ST
Nettogewicht: 750 kg Bruttogewicht: 779,83 kg Gesamthöhe der Palette: 154,5 cm

Primärverpackung:

Beschreibung: Sack Material: Papier, HDPE
Quantität: 1,0000 PCE
Gewicht: 160,8 g
Farbe: Weiß
Breite: 350 mm
Höhe: 920 mm

Codierung

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

Sekundärverpackung

Beschreibung: Etikett Material: Papier
Quantität: 1,0000 PCE
Gewicht: 3,01 g
Farbe: Weiß
Breite: 148 mm
Höhe: 210 mm

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

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

Ulmer Eismalz Plus

Artikelnummer: 10116597 Letzte Änderung am: 28.07.2021

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: 28.07.2021
Änderung: Ursprung (Informationsblatt Zur Herkunft Von Rohmaterialien)