

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 25.06.2025

allesgute Brotgenuss

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

Artikelnummer **10167276**

Andere

EAN Code 4017040004581
KN Code (EU) 19019099

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Roggensauerteig

PRODUKTBESCHREIBUNG

Pulverförmiges Fermentationsprodukt zur Verbesserung des Gebäcksaromas.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Deutschland

Physischer Zustand: Pulver

Bemerkungen: Crumbled

ANWENDUNGSHINWEIS

Arbeitsanweisungen

Zugabe: 1 - 3 % auf Mehl

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: säuerlich, aromatisch

Aussehen: Pulver

Struktur: kleine Partikel

Geruch: aromatisch

Farbe: Braun, Dunkelbraun

ZUTATEN

ROGGENSauerteig (ROGGENmahlerzeugis; Wasser).

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	886 kJ	(212 kcal)
Fett:	1,7 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,4 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,4 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,9 g	
Kohlenhydrate:	26,0 g	
davon Zucker:	4,1 g	
davon mehrwertige Alkohole:	2,5 g	
davon Stärke:	14,0 g	
Ballaststoffe:	26,0 g	
Eiweiß:	9,1 g	
Salz (Na x 2,5):	0,0000 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
Salz (NaCl):	0,0 mg
Minerales - Natrium:	0,0 mg
Organische Säuren:	2,7 g
Wasser:	33,0 g

allesgute Brotgenuss

Artikelnummer:

10167276

Letzte Änderung am:

25.06.2025

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	Ja	Ja	Ja
Gerste	Nein	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	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	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

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:	4,2			
Andere				
Acidität		45 - 70		

allesgute Brotgenuss

Artikelnummer: 10167276 Letzte Änderung am: 25.06.2025

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
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:	< 20 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten., Kühl, Trocken
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< 20 °C
Bemerkungen:	Cool and dry

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	8,5 kg	Bruttogewicht:	9,3 kg		
Palette					
Palettentyp:	Euro-Palette	Lagen:	4 ST	VE pro Palette:	36 ST
VE pro Lage:	9 ST	Bruttogewicht:	357 kg	Gesamthöhe der Palette:	180 cm
Nettogewicht:	306 kg				
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Eimer (geschlossen)	Material:	PP		
Gewicht:	569 g				
Höhe:	306,8 mm				
Durchmesser oben:	327,4 mm				
Beschreibung:	Deckel	Material:	PP		
Gewicht:	158 g				
Durchmesser:	324 mm				
Bemerkungen:	Eimer mit Kunststoffhenkel				
Codierung					
Haltbarkeitsdatum:			Ja	Charge-Code	Ja
Tertiär Verpackung					
Beschreibung:	Palette	Material:	Holz		
Maße:	1200x800x144 mm				
Gewicht:	22 kg				

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
vorhanden			Bemerkungen
Metalldetektor:	Ja		
Eisen:	Ø Prüfkörper:	4,5 mm	
Nicht-Eisen:	Ø Prüfkörper:	5 mm	
Edelstahl:	Ø Prüfkörper:	6 mm	

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatenummerierung		
Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	19019099	
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:	25.06.2025
Änderung:	Rezeptur