

PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 25.03.2024
Unser Ulmer Eismalz Shop PO SG		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10176039
Andere	
EAN Code	4017040009760
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:	3 - 4 % auf Mehl

SENSORISCHE INFORMATION			
Geschmack:	Malz, Leicht säuerlich	Geruch:	Leicht sauer
Aussehen	Pulver	Farbe:	Hellbraun
Struktur:	Freifließendes Pulver		

ZUTATEN	
GERSTENmalzextrakt, getrocknet; Zucker; Stabilisator: Guarkernmehl; Säureregulator: Diphosphate, Calciumsulfat; Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, SOJAlecithine; Malzmehl z. T. geröstet (GERSTE; WEIZEN); Traubenzucker; SOJAmehl; Glukosesirup, getrocknet; WEIZENmehl; Trennmittel: Calciumcarbonat; Palmöl; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Enzyme.	

NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.556 kJ	(372 kcal)
Fett:	14,2 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	11,4 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,9 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	1,5 g	
Kohlenhydrate:	46,5 g	
davon Zucker:	30,3 g	
Ballaststoffe:	14,0 g	
Eiweiß:	5,2 g	
Salz (Na x 2,5):	3,2737 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	
Cholesterin:	5,3 ppm	
Salz (NaCl):	30,2 mg	
Minerales - Natrium:	1.309,5 mg	
Wasser:	4,5 g	

Unser Ulmer Eismalz Shop PO SG

Artikelnummer:	10176039	Letzte Änderung am:	25.03.2024
----------------	----------	---------------------	------------

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	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 SO2, angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: EI, MILCH / LAKTOSE.			
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.
--

NACHHALTIGKEIT

Typ:	Palmöl	Supply chain model:	Segregation
------	--------	---------------------	-------------

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

Unser Ulmer Eismalz Shop PO SG

Artikelnummer:	10176039	Letzte Änderung am:	25.03.2024
----------------	----------	---------------------	------------

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	365 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	12 - 25 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	2 - 25 °C

VERPACKUNGSMITTELINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:		25 kg	Bruttogewicht:		25,165 kg
Palette					
Palettentyp:		Palette 1200 x 800			
VE pro Lage:		3 ST	Lagen:		10 ST
Nettogewicht:		750 kg	Bruttogewicht:		780 kg
			VE pro Palette:		30 ST
			Gesamthöhe der Palette:		154,5 cm
Primärverpackung:					
Beschreibung:		Sack	Material:		Papier, HDPE
Quantität:		1,0000 PC			
Gewicht:		165,4 g			
Farbe:		Weiß			
Breite:		350 mm			
Höhe:		950 mm			
Codierung					
Name:		Ja	Haltbarkeitsdatum:		TTMMJJ
EAN:		Ja	Lieferant:		Ja
			Charge-Code		Batch-Nummer
			Materialcode:		Ja
Sekundärverpackung					
Beschreibung:		Etikett	Material:		Papier
Quantität:		1,0000 PC			
Gewicht:		3,01 g			
Breite:		148 mm			
Höhe:		210 mm			
Tertiär Verpackung					
Beschreibung:		Palette	Material:		Holz
Quantität:		1,0000 PC			
Gewicht:		25.000 g			
Länge:		1.200 mm			
Breite:		800 mm			
Höhe:		144 mm			
Beschreibung:		Bogen	Material:		Papier
Quantität:		1,0000 PC			
Gewicht:		552 g			
Farbe:		Grau			
Länge:		1.150 mm			
Breite:		800 mm			
Beschreibung:		Etikett	Material:		Papier
Quantität:		1,0000 PC			
Gewicht:		2,6 g			
Farbe:		Weiß			
Breite:		210 mm			
Höhe:		148,5 mm			

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
Siebe:	vorhanden	Siebweite:	3 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		

Unser Ulmer Eismalz Shop PO SG

Artikelnummer:	10176039	Letzte Änderung am:	25.03.2024
----------------	----------	---------------------	------------

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:	25.03.2024
Änderung:	Zutaten, Nährwertangaben