

# PRODUKTSPEZIFIKATION

**CSM Ingredients**  
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

29.04.2025

## Ulmer Aromasauer flüssig

### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
<b>10178485</b>	
Andere	
EAN Code KN Code (EU)	4017040009470 1901909900

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Teigsäuerungsmittel basierend auf Sauerteig
--------------------------------	---

### PRODUKTBESCHREIBUNG

Flüssiges Backmittel für roggenhaltige Gebäcke in direkter oder indirekter Führung
--

### ALLGEMEINE INFORMATION

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

### ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung
Vor Gebrauch schütteln oder mechanisch rühren.
Arbeitsanweisungen
Zugabe: 5 - 6 % auf Roggenmehl

### SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	aromatisch-säuerlich	Geruch:	aromatisch-säuerlich
Aussehen	Flüssig, Pumpfähig	Farbe:	Rot, Braun
Struktur:	Flüssig		

### ZUTATEN

Sauerteig (Wasser; ROGGENmahlerzeugnis); Säuerungsmittel: Milchsäure, Essigsäure; Malzmehl (GERSTE; WEIZEN); Speisesalz.
--

### NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	588 kJ (138 kcal)
Fett:	0,6 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,1 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,2 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,3 g
Kohlenhydrate:	13,0 g
davon Zucker:	0,8 g
Ballaststoffe:	6,5 g
Eiweiß:	3,4 g
Salz (Na x 2,5):	1,8000 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):	1.800,0 mg
Minerales - Natrium:	720,0 mg
Wasser:	57,0 g

# Ulmer Aromasauer flüssig

Artikelnummer: 10178485

Letzte Änderung am:

29.04.2025

## ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Weizen	Ja	Ja	Ja
Roggen	Ja	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	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 SO<sub>2</sub>, 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 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		
<i>"Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.</i>			

## CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
pH				
pH:	2,8			
Andere				
Acidität	200	180 - 220		ICC 145, Total Titrable acidity

## MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000 000				\$64 LFGB L 01.00-5
Schimmelpilze:	/ g	10 000				\$64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				\$64 LFGB L 00.00-25, Presumptive Bacillus Cereus
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000				\$64 LFGB
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				\$64 LFGB L 00.00-66

# Ulmer Aromasauer flüssig

Artikelnummer: 10178485

Letzte Änderung am:

29.04.2025

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

### Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	365 Tage
Lagertemperatur:	12 - 25 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten., Umgebung-Kontrolliert, Trocken und kühl lagern.

### Transportbedingungen

Transporttemperatur:	2 - 25 °C
Bemerkungen:	Room temperature

## VERPACKUNGSDATEN

### Verkaufseinheit

Nettogewicht:	10 kg	Bruttogewicht:	10,293 kg
---------------	-------	----------------	-----------

### Palette

Palettentyp:	Palette euro Holz	Lagen:	3 ST	VE pro Palette:	72 ST
VE pro Lage:	24 ST	Bruttogewicht:	766,096 kg	Gesamthöhe der Palette:	102,9 cm
Nettogewicht:	720 kg				

### Primärverpackung:

Beschreibung:	Beutel	Material:	EVOH, PE
Maße:	500x370 mm		
Gewicht:	53 g		

### Codierung

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

### Sekundärverpackung

Beschreibung:	Kiste / Karton	Material:	Pappe
Maße:	189x186 295 mm		
Gewicht:	240 g		

### Tertiär Verpackung

Beschreibung:	Palette
Maße:	1200x800x144 mm
Gewicht:	25 kg

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

### Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsyste

Siebe:	vorhanden	Siebweite:	1,5 mm	Bemerkungen
Filter:	Nein			
Metalldetektor:	Ja	Ø Prüfkörper:	0,79 mm	
Eisen:		Ø Prüfkörper:	2 mm	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	1,59 mm	
Edelstahl:				
Röntgenstrahlung:	Nein			

## GESETZLICHE INFORMATION

### Internationale Zutatennummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	1901909900	
UFI Code	5AYQ-7TRT-UHPU-55Q7	

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: 29.04.2025  
Änderung: