

PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 29.04.2025
Ulmer Aromasauer flüssig		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	10178485
Andere	
EAN Code	4017040009470
KN Code (EU)	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; ROGGENmehlerzeugnis); 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
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	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 ₂ , 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 Lakto-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchproteinallergie:	Nein
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:	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	365 Tage
Produktion:	
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

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:		10 kg	Bruttogewicht:		10,293 kg
Palette					
Palettentyp:		Palette euro Holz	Lagen:		3 ST
VE pro Lage:		24 ST	VE pro Palette:		72 ST
Nettogewicht:		720 kg	Bruttogewicht:		766,096 kg
			Gesamthöhe der Palette:		102,9 cm
Primärverpackung:					
Beschreibung:		Beutel	Material:		EVOH, PE
Maße:		500x370 mm			
Gewicht:		53 g			
Codierung					
Name:		Ja	Haltbarkeitsdatum:		TTMMJJ
EAN:		Ja	Lieferant:		Ja
			Charge-Code		Batch-Nummer
			Materialcode:		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 Kontrollsystem			
	vorhanden		Bemerkungen
Siebe:	Ja	Siebweite:	1,5 mm
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: