

PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 17.09.2025
ag Hildegard von Bingen Brot		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
Artikelnummer	10183810
Andere	
EAN Code	4017040012678
KN Code (EU)	1901200000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS
Bezeichnung des Lebensmittels: Backmischung

PRODUKTBESCHREIBUNG
Backmischung zur Herstellung von Mehrkornbrotten mit Urgetreide

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

ANWENDUNGSHINWEIS	
Arbeitsanweisungen	
Zugabe:	50 %

SENSORISCHE INFORMATION			
Geschmack:	säuerlich, salzig, würzig	Geruch:	Kräuter, Malz
Aussehen	Pulver, Saaten	Farbe:	Beige, Bräunlich
Struktur:	Pulver		

ZUTATEN
Vollkorn Urgetreidemehl (23%) (EmmerWEIZEN; EinkornWEIZEN; WaldstaudenROGGEN; Bauländer Spelz DinkelWEIZEN); Sonnenblumenkerne; DinkelWEIZENmehl; WEIZENkleber; Sauerteig, getrocknet (ROGGENVollkorn; DinkelvollkornWEIZEN); HAFERMehl; Erbsenextrakt; GERSTENmalzextrakt, getrocknet; Meersalz; Geröstetes GERSTENmalzmehl; Kürbiskernmehl (Kürbiskerne; Speisesalz); Backhonig; Gewürze; Enzyme.

NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.603 kJ	(381 kcal)
Fett:	10,1 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	1,4 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	3,2 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	5,2 g	
Kohlenhydrate:	45,3 g	
davon Zucker:	5,6 g	
Ballaststoffe:	10,4 g	
Eiweiß:	21,5 g	
Salz (Na x 2,5):	4,6232 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):	4.623,8 mg	
Minerales - Natrium:	1.849,3 mg	
Wasser:	9,0 g	

ag Hildegard von Bingen Brot

Artikelnummer:

10183810

Letzte Änderung am:

17.09.2025

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	Ja	Ja	Ja
Dinkel	Ja	Ja	Ja
Khorasanweizen	Nein	Ja	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	Nein	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	Ja	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 PPM *	Nein	Nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	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, SOJA, MILCH / LAKTOSE, SESAM, LUPINE.

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 Kuhmilchweißallergie:	Nein
Geeignet für Veganer	Nein		

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

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

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

ag Hildegard von Bingen Brot

Artikelnummer: 10183810 Letzte Änderung am: 17.09.2025

VERPACKUNGSMITTEL INFORMATION

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:		154,4 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
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:		460 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 Ja	Siebweite:	15 mm	Bemerkungen
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			

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:	17.09.2025
Änderung:	Nährwertangaben, Ursprung (Informationsblatt Zur Herkunft Von Rohmaterialien), Verpackungsinformation