

PRODUKTSPEZIFIKATION**CSM Ingredients**
www.csmingredients.com

Letzte Änderung am: 22.09.2020

Olympial Brezel plus**MATERIALNUMMERN****Artikelnummer**CSM Artikelnummer **10113810****Betrieb Artikelnummer**

CSM DEUTSCHLAND GMBH 4017040897985

AndereEAN Code 4017040897985
KN Code (EU) 1901200000**BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS****Bezeichnung des Lebensmittels:** Backmittel**PRODUKTBESCHREIBUNG**

Pulverförmiges Backmittel für Weizenkleingebäck

ALLGEMEINE INFORMATION**Ursprungsland:** Deutschland **Ursprungskontinent:** Europa (EU)**ANWENDUNGSHINWEIS****Arbeitsanweisungen****Zugabe:** 2 - 2,5 % auf Mehl**SENSORISCHE INFORMATION****Geschmack:** Süß, Leicht malzig **Geruch:** Leicht säuerlich
Aussehen: Pulver **Farbe:** Beige
Struktur: Freifließendes Pulver**ZUTATEN**

Emulgator: (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren); Zucker; WEIZENKLEBER; Verdickungsmittel: Guarkernmehl; MALZMEHL Z. T. GERÖSTET (WEIZEN; GERSTE); Glukosesirup, getrocknet; Rapsöl; Trennmittel: Calciumphosphate; Enzyme (WEIZENSTÄRKE); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

NÄHRWERTANGABEN**Pro 100 Gramm Produkt**

Energie:	2.026 kJ	(485 kcal)
Fett:	26,1 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	23,4 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	1,7 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	1,0 g	
Kohlenhydrate:	37,5 g	
davon Zucker:	25,0 g	
Ballaststoffe:	12,7 g	
Eiweiß:	15,2 g	
Salz (Na x 2,5):	0,100 g	

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN**Pro 100 Gramm Produkt**

Fette davon Transfettsäuren:	0,3 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,3 g
Salz (NaCl):	46,1 mg
Minerales - Natrium:	39,9 mg
Wasser:	4,1 g

Olympial Brezel plus

Artikelnummer: 10113810 Letzte Änderung am: 22.09.2020

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	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	Nein	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	2 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 SO ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: EI, SOJA, MILCH / LAKTOSE.			

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:	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:	/ 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

Olympial Brezel plus

Artikelnummer:	10113810	Letzte Änderung am:	22.09.2020
----------------	----------	---------------------	------------

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
----------------------	-----------

VERPACKUNGSGINFORMATION

Verkaufseinheit

Nettogewicht:	25 kg	Bruttogewicht:	25,154 kg	Stückzahl:	1 ST
---------------	-------	----------------	-----------	------------	------

Palette

Palettentyp:	Palette 1200 x 800	Lagen:	10 ST	VE pro Palette:	30 ST
VE pro Lage:	3 ST	Bruttogewicht:	779,62 kg	Gesamthöhe der Palette:	154,5 cm
Nettogewicht:	750 kg				

Primärverpackung:

Beschreibung:	Sack	Material:	Papier, HDPE
Quantität:	1,0000 PCE		
Gewicht:	154,1 g		
Farbe:	Weiß		
Breite:	350 mm		
Höhe:	920 mm		

Codierung

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

Sekundärverpackung

Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier
Quantität:	1,0000 PCE		
Gewicht:	2,65 g		
Farbe:	Weiß		
Breite:	148 mm		
Höhe:	210 mm		

Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier
Quantität:	0,0667 PCE		
Gewicht:	3,2012 g		
Farbe:	Weiß		
Breite:	148 mm		
Höhe:	210 mm		

Tertiär Verpackung

Beschreibung:	Palette	Material:	Holz
Quantität:	0,9998 PCE		
Gewicht:	25.000 g		
Länge:	1.200 mm		
Breite:	800 mm		
Höhe:	144 mm		

Beschreibung:	Bogen	Material:	Papier
Quantität:	0,9998 PCE		
Gewicht:	552 g		
Farbe:	Grau		
Länge:	1.150 mm		
Breite:	800 mm		

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem

Siebe:	vorhanden	Siebweite:	3 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			

Olympial Brezel plus

Artikelnummer:	10113810	Letzte Änderung am:	22.09.2020
----------------	----------	---------------------	------------

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:	22.09.2020
Änderung:	Nährwertangaben