

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

22.09.2020

Olympial Brezel plus

MATERIALNUMMERN

| Artikelnummer | |
|----------------------|-----------------|
| CSM Artikelnummer | 10113810 |
| Betrieb | |
| CSM DEUTSCHLAND GMBH | 4017040897985 |
| Andere | |
| EAN 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: Guarkeermehl; 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 SO₂, 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 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 | | |

"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 ISO 16649 |
| E. coli: | / g | 100 | | | | §64 LFGB L 01.00-37 |
| Schimmelpilze: | / g | 20 000 | | | | §64 LFGB L 01.00-37 |
| Hefen: | / g | 20 000 | | | | §64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB) |
| Bacillus cereus: | / g | 1 000 | | | | AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm |
| Staphylococcus aureus: | / g | 100 | | | | §64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS |
| Salmonellen: | / 25 g | Nicht nachweisbar | | | | |

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

VERPACKUNGSDATEN

Verkaufseinheit

| | | | | | |
|----------------|--------------------|----------------|-----------|-------------------------|----------|
| Nettogewicht: | 25 kg | Bruttogewicht: | 25,154 kg | Stückzahl: | 1 ST |
| Palette | | | | | |
| Palettentyp: | Palette 1200 x 800 | | | | |
| VE pro Lage: | 3 ST | Lagen: | 10 ST | VE pro Palette: | 30 ST |
| Nettogewicht: | 750 kg | Bruttogewicht: | 779,62 kg | Gesamthöhe der Palette: | 154,5 cm |

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 Kontrollsyste

| | vorhanden | | Bemerkungen |
|-------------------|-----------|---------------|-------------|
| Siebe: | Ja | 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 | | |

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