

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

14.07.2023

Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste PO SG

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10141301
Andere	
EAN Code	4017040037176
KN Code (EU)	2106909260

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Topping zur Geschmacksveredelung von Teiglingen mit Salz und Pfeffer
--------------------------------	--

PRODUKTBESCHREIBUNG

Gebrauchsfertige, dickflüssige Emulsion mit Salz und Pfeffer. Als Topping für Brot und Kleingebäck zur Herstellung einer gemusterten Gebäckoberfläche.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Deutschland	Ursprungskontinent:	Europa
Physischer Zustand:	Paste		

ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung	Vor Gebrauch gut umrühren. Vor dem Backen auf die Teiglinge auftragen.
Anwendung	Gebrauchsfertig Für den professionellen Einsatz.

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	salzig, Pfeffer, Ohne fremden Geschmack	Geruch:	Salz, Pfeffer, Keine fremden Gerüche
Aussehen	Paste, Mit kleinen Stippen	Farbe:	Grau
Struktur:	Fließfähig, Viskos, Ölig-flüssig		

ZUTATEN

Rapsöl; Meersalz (10 %); Palmfett; Schwarzer Pfeffer (6,0 %); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, L-Cystein; Säureregulator: Diposphat.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	2.998 kJ (728 kca)
Fett:	78,3 g
davon gesättigte Fettsäuren:	11,1 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	46,1 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	21,5 g
Kohlenhydrate:	2,3 g
davon Zucker:	0,0 g
Ballaststoffe:	1,5 g
Eiweiß:	0,6 g
Salz (Na x 2,5):	11,4677 g

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	1,1 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	1,1 g
Salz (NaCl):	10.003,0 mg
Minerales - Natrium:	4.587,1 mg
Wasser:	0,9 g

Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste PO SG

Artikelnummer: 10141301

Letzte Änderung am:

14.07.2023

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Weizen	Nein	Ja	Ja
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Nein	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Nein	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Nein
Haselnuss	Nein	Nein	Ja
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	Ja
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 SO₂, angegeben werden.

Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

Kann Spuren enthalten von: GLUTEN.

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.

NACHHALTIGKEIT

Typ:	Palmöl	Supply chain model:	Segregation
------	--------	---------------------	-------------

DIÄTETISCHE ANGABEN

Halal:	Ja - zertifiziert	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Nein
Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Ja
Geeignet für Laktov-Laktoseintoleranz:	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilcheiweißallergie:	Ja
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Ja		
Geeignet für Veganer:	Ja		

"Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.

Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste PO SG

Artikelnummer:	10141301	Letzte Änderung am:	14.07.2023
----------------	----------	---------------------	------------

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
E. coli:	/ 1 g	10				ISO 4831:2006-08, DIN EN ISO 16649-2:2009-12, AFNOR 3M-01/08-06/01:2009-8
Schimmelpilze:	/ g	500				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Hefen:	/ g	500				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Bacillus cereus:	/ g	500				DIN EN ISO 7932:2005-03, ASU L 00.00-33:2006-09, ASU L01.00-72:2011-01
Staphylococcus aureus:	/ g	500				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12, ASU L00.00-55:2004-12, AFNOR 3M-01/09-04/03:2007-03
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05
Clostridium perfringens:	/ g	10				DIN 10103:1993-08, ASU L 06.00-39:1994-05, interne Methode

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	364 Tage
Lagertemperatur:	16 - 20 °C
Lagerhinweis:	Umgebungstemperatur, Trocken und kühl lagern.
Lagerbedingungen nach dem Öffnen (Lab-Simulation)	
Lagertemperatur:	< 20 °C
Lagerhinweis:	Geöffnete Verpackung schnell verbrauchen
Bemerkungen:	Haltbarkeit nach dem Öffnen ist nicht garantiert.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< 20 °C

Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste PO SG

Artikelnummer:	10141301	Letzte Änderung am:	14.07.2023
----------------	----------	---------------------	------------

VERPACKUNGSGEDECKT

Verkaufseinheit				
Nettogewicht:	10 kg	Bruttogewicht:	10,42 kg	
Palette				
Palettentyp:	Euro-Palette	Lagen:	6 ST	VE pro Palette:
VE pro Lage:	11 ST	Bruttogewicht:	713 kg	Gesamthöhe der Palette:
Nettogewicht:	660 kg			148,2 cm
Primärverpackung:				
Beschreibung:	Eimer	Material:	PP	
Quantität:	1,0000 PC			
Gewicht:	346 g			
Farbe:	Blau			
Höhe:	222 mm			
Beschreibung:	Deckel	Material:	PP	
Quantität:	1,0000 PC			
Gewicht:	70 g			
Farbe:	Blau			
Höhe:	15 mm			
Codierung		Haltbarkeitsdatum:	Ja, BB/BBE/Benutzt bevor	Charge-Code
				JTTTB (Jahr, Tag, Batch)
Sekundärverpackung				
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier	
Quantität:	1,0000 PC			
Gewicht:	3,14 g			
Farbe:	Weiß			
Breite:	160 mm			
Höhe:	200 mm			
Codierung		Haltbarkeitsdatum:	Ja	Charge-Code
				JDDDLLTT (Jahr/Tagescode/Productionline/Verpackungs- oder Palettierungszeit)
Tertiär Verpackung				
Beschreibung:	Streichfolie	Material:	LDPE	
Quantität:	0,6720 KG			
Farbe:	Transparent			
Beschreibung:	Bogen	Material:	LDPE	
Quantität:	6,0000 PC			
Gewicht:	82,8 g			
Farbe:	Transparent			
Länge:	1.200 mm			
Breite:	750 mm			
Beschreibung:	Bogen	Material:	Wellpappe	
Quantität:	1,0000 PC			
Gewicht:	280 g			
Farbe:	Grau			
Länge:	1.000 mm			
Breite:	700 mm			
Beschreibung:	Tray	Material:	Wellpappe	
Quantität:	1,0000 PC			
Gewicht:	659,86 g			
Oberfläche:	1,44 m2			
Farbe:	Braun			
Länge (innen):	1.170 mm			
Länge (außen):	1.196 mm			
Breite (innen):	770 mm			
Breite (außen):	778 mm			
Höhe (innen):	84 mm			
Höhe (außen):	88 mm			
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier	
Quantität:	3,0000 PC			
Gewicht:	2,6 g			
Farbe:	Weiß			
Breite:	210 mm			
Höhe:	148,5 mm			

Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste PO SG

Artikelnummer:	10141301	Letzte Änderung am:	14.07.2023
----------------	----------	---------------------	------------

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsysteem

	vorhanden	Bemerkungen
Filter:	Nein	
Metalldetektor:	Nein	
Eisen: Nicht-Eisen: Edelstahl:		Ø Prüfkörper: Ø Prüfkörper: Ø Prüfkörper:
Röntgenstrahlung:	Ja	MK 1.0mm/MD 5x0.5mm/GK 4mm/KK 4mm

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	2106909260	

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:	14.07.2023
Änderung:	Mikrobiologische Information