

# PRODUKTSPEZIFIKATION

**CSM Ingredients**  
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

25.09.2024

## Dark Chocolate Chunks RA MB

### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	<b>10215791</b>
Andere	
EAN Code	4017040019936
KN Code (EU)	1806201090

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Dunkle Schokolade (Kakao 45 % min.)

### PRODUKTBESCHREIBUNG

### ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Belgien	Ursprungskontinent:	Europa (EU)
Produktherkunft	Kakao		
Physischer Zustand:	Stücke		

### ANWENDUNGSHINWEIS

#### Anwendung

Gebrauchsfertig

### PRODUKTGRÖßen

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Höhe:		3 - 5 mm		
Länge:		9 - 11 mm		
Breite:		8 - 12 mm		

### SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: Aussehen	Schokolade Fest, Stücke	Geruch: Farbe:	Schokolade Braun
------------------------	----------------------------	-------------------	---------------------

### ZUTATEN

Zucker; Kakaomasse; Kakaobutter; Emulgator: SOJAlecithine; natürliches Vanillearoma.

### NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	2.242 kJ (536 kcal)
Fett:	32,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	19,2 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	10,4 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	1,0 g
Kohlenhydrate:	54,3 g
davon Zucker:	52,2 g
Ballaststoffe:	6,2 g
Eiweiß:	4,0 g
Salz (Na x 2,5):	0,0100 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
Salz (NaCl):	10,0 mg
Minerales - Natrium:	4,0 mg
Wasser:	1,0 g

# Dark Chocolate Chunks RA MB

Artikelnummer:	10215791	Letzte Änderung am:	25.09.2024
----------------	----------	---------------------	------------

## ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Weizen	Nein	Nein	Nein
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Nein	Nein
Hafer	Nein	Nein	Nein
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
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	Ja	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	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<sub>2</sub>, angegeben werden.

### Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

Kann Spuren enthalten von: MILCH / LAKTOSE.

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:	Cocoa - RA	Supply chain model:	Mass balance
------	------------	---------------------	--------------

## DIÄTETISCHE ANGABEN

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Ja
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.			

## CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
<b>Fette</b>				
Fettgehalt:	32 %	30,5 - 33,5 %		IOCCC14/1972
<b>Gehalte</b>				
Feuchtegehalt:		<= 1 %		IOCCC1/1952
Andere				
Fettfreie Gesamtkakaotrockenmasse: Gesamtkakaotrockenmasse:	47 %	>= 14 % 45,5 - 48,5 %		Berechnet Berechnet

# Dark Chocolate Chunks RA MB

Artikelnummer:	10215791	Letzte Änderung am:	25.09.2024
----------------	----------	---------------------	------------

## PHYSIKALISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Siebtest Partikelgröße < 30 µm:		> 3 %		IOCCC38 /1990

## MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	5 000				ISO 4833
Enterobakterien:	/ g	10				ISO 21528-2
Coliforme Keime:	/ g	10				ISO 4832
E. coli:	/ 1 g	Nicht nachweisbar				ISO 16649-2
Schimmelpilze:	/ g	50				ISO 7954
Hefen:	/ g	50				ISO 7954
Salmonellen:	/ 375 g	Nicht nachweisbar				ISO 6579:2002, Products manufactured after 01.02.2024: not detected/375g

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	730 Tage
Lagertemperatur:	12 - 20 °C
Relative Lagerfeuchtigkeit:	< 70 %
Lagerhinweis:	Kühl, Weg vom Licht, wichtige Temperaturschwankungen
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	12 - 20 °C

## VERPACKUNGSDATEN

Verkaufseinheit				
Nettogewicht:	5 kg	Bruttogewicht:	5,16 kg	Stückzahl:
Palette				
Palettentyp:	Euro-Palette			
VE pro Lage:	16 ST	Lagen:	8 ST	VE pro Palette:
Nettogewicht:	640 kg	Bruttogewicht:	682 kg	Gesamthöhe der Palette:
Primärverpackung:				
Beschreibung:	Sack	Material:	PE	
Gewicht:	10 g			
Farbe:	Blau, Transparent			
Länge:	290 mm			
Breite:	190 mm			
Höhe:	190 mm			
Sekundärverpackung				
Beschreibung:	Kiste / Karton	Material:	Pappe	
Gewicht:	150 g			
Farbe:	Weiß			
Länge:	291 mm			
Breite:	197 mm			
Höhe:	198 mm			
Tertiär Verpackung				
Beschreibung:	Palette	Material:	Holz	
Gewicht:	21.000 g			
Farbe:	Braun			
Länge:	1.200 mm			
Breite:	800 mm			
Höhe:	144 mm			

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsysten				
Siebe:	vorhanden Ja	Siebweite:	400 µm	Bemerkungen
Metalldetektor: Eisen: Nicht-Eisen: Edelstahl:	Ja	Ø Prüfkörper:	2 mm 2,5 mm 2,5 mm	

# Dark Chocolate Chunks RA MB

Artikelnummer: 10215791

Letzte Änderung am:

25.09.2024

## GESETZLICHE INFORMATION

### Internationale Zutatennummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	1806201090	

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:

25.09.2024

Änderung:

Ursprung (Informationsblatt Zur Herkunft Von Rohmaterialien), Nährwertangaben, Chemische Information, Verpackungsinformation, Mikrobiologische Information