

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 23.04.2021

Trennol MF 215 55L

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	erhalten am 18.01.2022
CSM Artikelnummer	10231599
Betrieb	Artikelnummer
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040023551
Andere	
KN Code (EU)	1517909300
	STAV 214590

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Formtrennmittel
--------------------------------	-----------------

PRODUKTBESCHREIBUNG

Wasserfreies Trennmittel
Wasserfreies Formtrennmittel im mittleren Viskositätsbereich für Brot, Brötchen und Feine Backwaren

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Deutschland	Ursprungskontinent:	Europa (EU)
----------------	-------------	---------------------	-------------

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung
Mittels Pinsel oder Tuch oder Sprühgerät auf der Oberfläche der Form auftragen

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Fettig, Nicht ranzig, Angenehm	Geruch:	fettig, Nicht ranzig, Angenehm
Aussehen	Trübe	Farbe:	Gelb, Bräunlich
Struktur:	Ölig-flüssig		

ZUTATEN

Pflanzliche Öle: Raps, Sonnenblume, Carnaubawachs; Lecithine.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt			
Energie:	3.594 kJ	(874 kcal)	
Fett:	97,1 g		
davon gesättigte Fettsäuren:	7,6 g		
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	58,0 g		
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	30,8 g		
Kohlenhydrate:	0,1 g		
davon Zucker:	0,0 g		
Ballaststoffe:	0,0 g		
Eiweiß:	0,0 g		
Salz (Na x 2,5):	0,0188 g		

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt			
Fette davon Transfettsäuren:	1,4 g		
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g		
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	1,4 g		
Salz (NaCl):	0,0 mg		
Minerales - Natrium:	7,5 mg		
Wasser:	0,1 g		

Trennol MF 215 55L

Artikelnummer: 10231599 Letzte Änderung am: 23.04.2021

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Weizen	Nein	Nein	Ja
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Nein	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	Ja	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 SO ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: -.			
Bemerkungen:	Ein allergenes Risiko durch Sojaprotein in Sojalecithin basierend auf unserer Risikobewertung ist nicht gegeben. Aus diesem Grund ist bei Einsatz von Sojalecithin auf der Produktionslinie kein Risiko einer Kreuzkontamination für Sojaprotein zu erwarten. Somit entfällt aus Sicht von CSM Deutschland, die Notwendigkeit der Deklaration einer Kreuzkontamination mit Sojaprotein für dieses Produkt und die daraus hergestellten Artikel.		

GVO INFORMATION

Das Produkt enthält keine nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.

DIÄTETISCHE ANGABEN

Kosher:	Ja - zertifiziert	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Ja
Halal:	Ja - zertifiziert	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Ja
Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchweißallergie:	Ja
Geeignet für Lakto-Vegetarier:	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.			

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Fette				
Peroxidzahl:		< 3 meq/kg	meq/kg	Wheeler-Methode, bei Produktion
Werte				
Jodzahl:		105 - 125		Gaschromatographie
Andere				
Fettsäurespectrum:				Gaschromatographie, als Referenz

Trennol MF 215 55L

Artikelnummer:	10231599	Letzte Änderung am:	23.04.2021
----------------	----------	---------------------	------------

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
Enterobakterien:	/ g	10				DIN EN ISO 21528-1/2:2017-09, DIN EN ISO 21528-1/2:2009-12, ASU §64 LFGB L05.00-5:1990-06
Schimmelpilze:	/ g	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Hefen:	/ g	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
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

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	546 Tage
Lagertemperatur:	< 25 °C
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< 25 °C

VERPACKUNGSMATERIAL

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	50,000 kg	Bruttogewicht:	54,10 kg	Stückzahl:	1 ST
Bemerkungen:	55 l				
Palette					
Palettentyp:	Palette 1200 x 800				
VE pro Lage:	6 ST	Lagen:	2 ST	VE pro Palette:	12 ST
Nettogewicht:	600 kg	Bruttogewicht:	674,2 kg	Gesamthöhe der Palette:	146 cm
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Fass	Material:	Weißblech		
Gewicht:	4.100 g				
Farbe:	Gelb				
Höhe:	655 mm				
Sekundärverpackung					
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Gewicht:	1 g				
Farbe:	Weiß				
Länge:	148 mm				
Breite:	210 mm				
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Gewicht:	11,4763 g				
Farbe:	Weiß				
Breite:	180 mm				
Höhe:	620 mm				
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Gewicht:	1 g				
Farbe:	Weiß				
Breite:	160 mm				
Höhe:	35 mm				
Tertiär Verpackung					
Beschreibung:	Bogen	Material:	Wellpappe		
Gewicht:	280 g				
Farbe:	Grau				
Länge:	1.000 mm				
Breite:	700 mm				
Beschreibung:	Strechfolie	Material:	LDPE		
Farbe:	Transparent				
Beschreibung:	Bogen	Material:	LDPE		
Gewicht:	82,8 g				
Farbe:	Transparent				
Länge:	1.200 mm				
Breite:	750 mm				

Trennol MF 215 55L

Artikelnummer: 10231599 Letzte Änderung am: 23.04.2021

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
Siebe:	vorhanden Ja	Siebweite: 2,5 mm	Bemerkungen
Filter:	Nein		
Metalldetektor:	Nein		
Eisen:		Ø Prüfkörper:	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	
Edelstahl:		Ø Prüfkörper:	
Röntgenstrahlung:	Nein		

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung		
Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	1517909300	
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: 23.04.2021
Änderung: Nährwertangaben