

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 03.11.2025

Urgetreidesprossen

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

Artikelnummer **10233032**

Andere

EAN Code 4017040025159
KN Code (EU) 19019099

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Urgetreidesauerteig mit Urgetreidesprossen

PRODUKTBESCHREIBUNG

Urgetreidesauerteig mit Urgetreidesprossen stabilisiert mit Essig und Salz.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Deutschland

Physischer Zustand: Paste

ANWENDUNGSHINWEIS

Arbeitsanweisungen

Zugabe: 20 - 40 % Zugabe auf Mehl
Bemerkungen: Zur Herstellung von Backwaren.

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: Leicht säuerlich, Süß, aromatisch Geruch: Fruchtig, aromatisch
Aussehen: Paste Farbe: Rot, Bräunlich
Struktur: Paste

ZUTATEN

Urgetreidesprossen (60%) (Bauländer Spelz DinkelWEIZENSprossen; KhorasanWEIZENSprossen; EmmerWEIZENSprossen); EinkornWEIZENSauerteig (Wasser; EinkornWEIZENmahlerzeugnisse; DinkelWEIZENmahlerzeugnisse); Inulin; Branntweinessig; Speisesalz; Himbeerpüreekonzentrat; Bauländer Spelz DinkelWEIZENkörner; GERSTENmalzextrakt.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	814 kJ	(193 kcal)
Fett:	1,2 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,3 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,3 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,6 g	
Kohlenhydrate:	32,0 g	
davon Zucker:	2,3 g	
davon Stärke:	27,0 g	
Ballaststoffe:	11,0 g	
Eiweiß:	7,0 g	
Salz (Na x 2,5):	3,400 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
Cholesterin:	0,0 ppm
Salz (NaCl):	3.400,0 mg
Minerale - Natrium:	1.400,0 mg
Organische Säuren:	1,4 g
Wasser:	42,0 g

Urgetreidesprossen

Artikelnummer: 10233032	Letzte Änderung am: 03.11.2025
-------------------------	--------------------------------

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	Ja	Ja	Ja
Khorasanweizen	Ja	Ja	Ja
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	Nein	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Nein	Nein
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 SO₂, angegeben werden.

Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

Kann Spuren enthalten von: SOJA.

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.

DIÄTETISCHE ANGABEN

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Nein
Geeignet für Lakto-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Ja
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilcheiweißallergie:	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
pH				
pH:	4	3,9 - 4,2		pH-Meter, ICC standard No. 145
Gehalte				
Feuchtegehalt:	42 %	40 - 45 %		Karl Fischer
Salz Gehalt:	3,4 %			Berechnet, Natural fluctuations are possible.
Andere				
Acidität	29	26 - 32		ICC 145

Urgetreidesprossen

Artikelnummer: 10233032 Letzte Änderung am: 03.11.2025

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	100 000				§64 LFGB
E. coli:	/ 1 g	10				§64 LFGB
Schimmelpilze:	/ g	10 000				§64 LFGB
Bacillus cereus:	/ g	1 000				§64 LFGB
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000				§64 LFGB
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				§64 LFGB

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	273 Tage
Lagertemperatur:	< 22 °C
Lagerhinweis:	Kühl, Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten.
Lagerbedingungen nach dem Öffnen (Lab-Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	3 Tage
Lagertemperatur:	4 - 6 °C
Lagerhinweis:	Kühl, Trocken
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< 22 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	16 kg	Bruttogewicht:	16,60 kg	Stückzahl:	1 ST
Palette					
Palettentyp:	Euro-Palette	Lagen:	3 ST	VE pro Palette:	33 ST
VE pro Lage:	11 ST	Bruttogewicht:	570 kg	Gesamthöhe der Palette:	180 cm
Nettogewicht:	528 kg				
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Eimer	Material:	PP		
Gewicht:	550 g				
Farbe:	Weiß				
Durchmesser oben:	295 mm				
Beschreibung:	Deckel	Material:	PP		
Farbe:	Weiß				
Codierung					
Bemerkungen:	PP-Eimer	Charge-Code	Ja		
Sekundärverpackung					
Beschreibung:	Deckel	Material:	Pappe		
Maße:	1200x800 mm				
Gewicht:	1,6 kg				
Codierung					
		Charge-Code	Ja		
Tertiär Verpackung					
Beschreibung:	Palette	Material:	Holz		
Maße:	1200x800 mm				
Gewicht:	21 kg				
Bemerkungen:	All sizes and weights of the packages are approximate.				

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
	vorhanden		Bemerkungen
Metalldetektor:	Ja		
Eisen:		Ø Prüfkörper: 1 mm	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper: 3 mm	
Edelstahl:		Ø Prüfkörper: 3 mm	

Urgetreidesprossen

Artikelnummer: 10233032 Letzte Änderung am: 03.11.2025

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatenummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	19019099	

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: 03.11.2025
Änderung: Rezeptur