

PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 19.01.2024
SP Dinkelvollkorngranulat plus		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10231949
Andere	
EAN Code	4017040023704
KN Code (EU)	19049080

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Dinkelvollkornweizenmehl und getrockneter Dinkelvollkornweizensauerteig extrudiert, getrocknet und vermahlen

PRODUKTBESCHREIBUNG	
Dinkelvollkornmehl (Dinkel eine Weizenart), getrockneter Dinkelvollkornsauerteig (Dinkel eine Weizenart) extrudiert, getrocknet und vermahlen.	

ALLGEMEINE INFORMATION			
Ursprungsland:	Deutschland	Ursprungskontinent:	Europa
Physischer Zustand:	Granuliert		

ANWENDUNGSHINWEIS	
Anwendung	
Dosierung: 2-10% in Mehl	

SENSORISCHE INFORMATION			
Geschmack:	Typisch, frisch, Leicht säuerlich	Geruch:	Typisch, frisch, Leicht sauer
Aussehen	Granuliert	Farbe:	Hellgrau
Struktur:	Granulat		

ZUTATEN	
DINKELVOLLKORNWEIZENEXTRUDAT (DINKELVOLLKORNWEIZENMEHL; DINKELVOLLKORNWEIZENSAUERTEIG, GETROCKNET).	

NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.528 kJ	(364 kca)
Fett:	2,6 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,2 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,6 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	1,5 g	
Kohlenhydrate:	65,9 g	
davon Zucker:	1,7 g	
Ballaststoffe:	8,7 g	
Eiweiß:	14,7 g	
Salz (Na x 2,5):	0,0090 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):	9,0 mg	
Minerales - Natrium:	3,6 mg	
Wasser:	7,0 g	

SP Dinkelvollkorngranulat plus

Artikelnummer: 10231949 Letzte Änderung am: 19.01.2024

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
* 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, 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:	Keine PO/PK	Supply chain model:
------	-------------	---------------------

DIÄTETISCHE ANGABEN

Kosher:	Ja - zertifiziert	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Nein
Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Lakto-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchproteinallergie:	Nein
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
Gehalte				
Feuchtegehalt:		<= 7 %		Infrared, Trockenschrank

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000 000				\$64 LFGB L 01.00-5
Enterobakterien:	/ g	1 000 000				\$64 LFGB
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 16649
Schimmelpilze:	/ g	10 000				\$64 LFGB L 01.00-37
Hefen:	/ g	10 000				\$64 LFGB L 01.00-37
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				\$64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	364 Tage
Lagertemperatur:	10 - 22 °C
Relative Lagerfeuchtigkeit:	< 65 %
Lagerhinweis:	Trocken, Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	10 - 22 °C

SP Dinkelvollkorngranulat plus					
Artikelnummer: 10231949		Letzte Änderung am: 19.01.2024			
VERPACKUNGSGEOMETRIE					
Verkaufseinheit					
Nettogewicht: 20 kg		Bruttogewicht: 20,20 kg			
Stückzahl: 1 ST					
Palette					
Palettentyp: Euro-Palette					
VE pro Lage: 3 ST		Lagen: 8 ST			
Nettogewicht: 480 kg		Bruttogewicht: 510 kg			
VE pro Palette: 24 ST		Gesamthöhe der Palette: 180 cm			
Primärverpackung:					
Beschreibung: Mehrlagen Papiersack mit PE Einlage		Material: Papier, PE			
Maße: 900x550x130 mm					
Gewicht: 200 g					
Codierung					
Name: Ja		Haltbarkeitsdatum: Ja			
EAN: Ja		Charge-Code: Ja			
Materialcode: Ja					
Tertiär Verpackung					
Beschreibung: Palette		Material: Holz			
Maße: 1200x800x144 mm					
Gewicht: 25 kg					
Farbe: Braun					
KONTAMINATION					
Mycotoxin:		Gesetzlich erlaubter Maximalwert	Maximalwert	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
					Entsprechend der VO (EU) Nr. 2023/915 in der jeweils gültigen Fassung
LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP					
Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem					
Siebe:		vorhanden		Bemerkungen	
Metalldetektor:		Ja		Siebweite: 7 mm	
Eisen:		Ja		Ø Prüfkörper: 0,8 mm	
Nicht-Eisen:				Ø Prüfkörper: 0,8 mm	
Edelstahl:				Ø Prüfkörper: 1,0 mm	
GESETZLICHE INFORMATION					
Internationale Zutatennummerierung					
Typ		Nummer		Bemerkungen	
KN Code (EU)		19049080			
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:		19.01.2024			
Änderung:		Allgemeine information			