

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 Dinkelvollkornganulat 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 SO ₂ , 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 Kuhmilcheiweißallergie:	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	364 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	10 - 22 °C
Relative Lagerfeuchtigkeit:	< 65 %
Lagerhinweis:	Trocken, Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	10 - 22 °C

SP Dinkelvollkornganulat plus

Artikelnummer: 10231949

Letzte Änderung am:

19.01.2024

VERPACKUNGSGEDECK

Verkaufseinheit				
Nettogewicht:	20 kg	Bruttogewicht:	20,20 kg	Stückzahl:
Palette				
Palettentyp:	Euro-Palette	Lagen:	8 ST	VE pro Palette:
VE pro Lage:	3 ST	Bruttogewicht:	510 kg	Gesamthöhe der Palette:
Nettogewicht:	480 kg			180 cm
Primärverpackung:				
Beschreibung:	Mehrlagen Papiersack mit PE Einlage	Material:	Papier, PE	
Maße:	900x550x130 mm			
Gewicht:	200 g			
Codierung				
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	Ja	Charge-Code
EAN:	Ja			Materialcode:
Tertiär Verpackung				
Beschreibung:	Palette	Material:	Holz	
Maße:	1200x800x144 mm			
Gewicht:	25 kg			
Farbe:	Braun			

KONTAMINATION

	Gesetzlich erlaubter Maximalwert	Maximalwert	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Mycotoxin:				Entsprechend der VO (EU) Nr. 2023/915 in der jeweils gültigen Fassung

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsyste			
Siebe:	vorhanden Ja	Siebweite:	7 mm
Metalldetektor:	Ja	Ø Prüfkörper:	0,8 mm
Eisen:		Ø Prüfkörper:	0,8 mm
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	1,0 mm
Edelstahl:			

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