

PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 10.02.2025
Unser Ulmer Malzaktiv		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
Artikelnummer	10245069
Andere	
EAN Code	4017040042026
KN Code (EU)	1901901900

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Malzextrakt

PRODUKTBESCHREIBUNG	
Diastatischer, flüssiger Gerstenmalzextrakt	

ALLGEMEINE INFORMATION			
Ursprungsland:	Italien	Ursprungskontinent:	Europa (EU)
Produktherkunft	Gerste		
Produkttyp:	Pflanzlich		
Physischer Zustand:	Flüssig		

ANWENDUNGSHINWEIS	
Anwendung	
Gebrauchsfertig Für den professionellen Einsatz.	
Arbeitsanweisungen	
Zugabe:	1 - 2 % auf Mehl

PRODUKTGRÖßEN				
	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	15.000 g			

SENSORISCHE INFORMATION			
Geschmack:	Süß, Malz	Geruch:	Malz, Charakteristisch
Aussehen	Viskose Flüssigkeit	Farbe:	Braun
Struktur:	hochviskos		

ZUTATEN	
GERSTENMALZEXTRAKT	

NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.351 kJ	(318 kcal)
Fett:	0,2 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,1 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,1 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,1 g	
Kohlenhydrate:	73,8 g	
davon Zucker:	60,0 g	
Ballaststoffe:	0,6 g	
Eiweiß:	5,0 g	
Salz (Na x 2,5):	0,2500 g	

Unser Ulmer Malzaktiv

Artikelnummer: 10245069 Letzte Änderung am: 10.02.2025

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):	250,0 mg
Minerale - Natrium:	100,0 mg
Organische Säuren:	0,0 g
Wasser:	19,0 g

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Weizen	Nein	Ja	Ja
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Ja	Ja	Ja
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	Nein	Nein	Nein
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.			
Bemerkungen:	No allergens (except gluten) are used in the same line and factory. The possible presence of soy may originate from cross contamination in raw materials suppliers, in the phases of cereal harve st, storage and grains transportation.		
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: SOJA, SENF.			
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.			
Bemerkungen:	Soya and Mustard are possible cross-contaminants from the field.		

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:	Nein
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.

Unser Ulmer Malzaktiv

Artikelnummer: 10245069 Letzte Änderung am: 10.02.2025

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Kohlenhydrate				
Dextringegehalt:		< 30 %		HPLC
Fructosegehalt:		< 2 %		HPLC
Glucosegehalt:		< 25 %		HPLC
Maltosegehalt:		40 - 50 %		HPLC
Maltotriosegehalt:		< 15 %		HPLC
Reduzierender Zuckergehalt von Maltose:	72,0 %	>= 70,0 %		
Eiweiß				
Eiweißgehalt:	4,80 %	>= 4,00 %		
pH				
pH 10 % Lösung:	5,5	5,0 - 6,0		
Gehalte				
Asche/Mineralgehalt	1,75 %	<= 2,0 %		
Andere				
Diastatikkraft:	155 °WK (Windisch-Kolbach)	> 150 °WK (Windisch-Kolbach)		, Pollack Unit: 4.600 (>= 4.500) Windisch Kolbach Unit: 155 (>= 150) Lintner Unit: 50 (>= 49)

PHYSIKALISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Farbe				
Farbe:	EBC	70 - 170		EBC 4.7.1
Rheologie				
Andere				
Viskosität: 25 °C:		25.000 - 75.000 mPas		Brookfield
Andere				
Brix:	81 deg	79 - 83 deg		Refraktometer

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	50 000				§64 LFGB L 01.00-5
E. coli:	/ 1 g	10				ISO 16649
Schimmelpilze:	/ g	500				§64 LFGB L 01.00-37
Hefen:	/ g	500				§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	100				ISO 7932
Salmonellen:	/ 25 g	abwesend				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	548 Tage
Lagertemperatur:	15 - 20 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten., Trockene Bedingungen, Nicht bei direkter Sonneneinstrahlung lagern
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	15 - 20 °C
Bemerkungen:	Room temperature.

Unser Ulmer Malzaktiv

Artikelnummer: 10245069 Letzte Änderung am: 10.02.2025

VERPACKUNGSGEINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	15 kg	Bruttogewicht:	15,62 kg	Stückzahl:	1 ST
Palette					
Palettentyp:	Euro-Palette	Lagen:	2 ST	VE pro Palette:	40 ST
VE pro Lage:	20 ST	Bruttogewicht:	646,3 kg	Gesamthöhe der Palette:	81 cm
Nettogewicht:	600 kg				
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Kanister	Material:	HDPE		
Stückzahl:	1 ST				
Gewicht:	500 g				
Farbe:	Weiß				
Höhe:	348 mm				
Durchmesser oben:	294 mm				
Durchmesser unten:	264 mm				
Beschreibung:	Deckel	Material:	HDPE		
Stückzahl:	1 ST				
Gewicht:	18 g				
Farbe:	Weiß				
Durchmesser:	294 mm				
Codierung					
Produktionsdatum:	DD/MM/YY	Halbbarkeitsdatum:	DD/MM/YY	Charge-Code	DD/MM/YY
Name:	Ja	Lieferant:	Ja	Materialcode:	Ja
EAN:	Ja				
Tertiär Verpackung					
Beschreibung:	Palette	Material:	Holz		
Stückzahl:	1 ST				
Maße:	1200x800x145 mm				
Gewicht:	25 kg				

KONTAMINATION

	Gesetzlich erlaubter Maximalwert	Maximalwert	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Mycotoxin:				According EU Reg. 915/2023 and subsequent amendments.
Schwermetalle				
As:	0,1 mg/kg			According EU Reg. 915/2023 and subsequent amendments.
Cd:	0,05 mg/kg			
Hg:	0,1 mg/kg			According EC Regulation 396/2005 and subsequent amendments.
Pb:	0,2 mg/kg			
Typ:				

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Mikrobiologische Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
Lebensmittelsicherheit / HACCP:		Durchlauferhitzung	
Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
	vorhanden		Bemerkungen
Filter:	Ja		

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung		
Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	1901901900	
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:	10.02.2025
Änderung:	Complete revision