

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

11.08.2023

AMERICAN BROWNIE

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Artikelnummer	10215068
Andere	
EAN Code	4017040019769
KN Code (EU)	19012000007008

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Backmischung
--------------------------------	--------------

PRODUKTBESCHREIBUNG

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Großbritannien	Ursprungskontinent:	Europa (EU)
Physischer Zustand:	Pulver		

ANWENDUNGSHINWEIS

Grundrezeptur

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Charakteristisch	Geruch:	Kakao, Vanille
Aussehen:	Pulver	Farbe:	Braun
Struktur:	Freifließendes Pulver		

ZUTATEN

Zucker; WEIZENmehl (WEIZENmehl; Calciumcarbonat; Niacin; Eisen; Thiamin); Puderzucker; Palmfett ; Fettarmes Kakaopulver [6.3%]; Rapsöl; Quellstärke; Eiklarpulver; Schokoladenpulver[1.3%]; (Zucker; Kakaomasse; Fettarmes Kakaopulver; natürliches Vanillearoma); Speisesalz; Aroma (ENTHÄLT MILCH); Glukosesirup, getrocknet; Emulgator: Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Propylenglycolester von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Backtriebmittel: Natriumcarbonate; MagerMILCHpulver.
--

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	1.938 kJ (461 kcal)
Fett:	16,4 g
davon gesättigte Fettsäuren:	6,8 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	6,5 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	2,2 g
Kohlenhydrate:	71,3 g
davon Zucker:	51,9 g
Ballaststoffe:	2,8 g
Eiweiß:	5,5 g
Salz (Na x 2,5):	0,6374 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
Salz (NaCl):	503,7 mg
Minerales - Natrium:	255,0 mg
Wasser:	3,2 g

AMERICAN BROWNIE

Artikelnummer: 10215068

Letzte Änderung am:

11.08.2023

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	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	Nein	Ja
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Nein	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Ja
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	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)	Ja	Ja	Ja
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	5 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.

NACHHALTIGKEIT

Typ:	Palmöl	Supply chain model:	Mass balance
------	--------	---------------------	--------------

DIÄTETISCHE ANGABEN

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Nein	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Nein
Geeignet für Laktovo-Vegetarier:	Nein	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Nein	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilcheiweißallergie:	Nein
Geeignet für Veganer	Nein		

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

Gesamtkeimzahl:	/ g					Not applicable as product undergoes further processing ie baking
Salmonellen:	/ 25 g					

AMERICAN BROWNIE

Artikelnummer: 10215068

Letzte Änderung am:

11.08.2023

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach 300 Tage
 Produktion:
 Lagertemperatur: < 25 °C
 Lagerhinweis: Umgebungstemperatur, Kühl, Trockene Bedingungen

Lagerbedingungen nach dem Öffnen (Lab-Simulation)

Lagertemperatur: < 25 °C
 Lagerhinweis: Umgebungstemperatur, Kühl, Trockene Bedingungen
 Bemerkungen: Bis zum Ende des markierten Haltbarkeit bei sachgerechter Lagerung

Transportbedingungen

Transporttemperatur: < 25 °C

VERPACKUNGSDATEN

Verkaufseinheit

Nettogewicht:	10 kg	Bruttogewicht:	10,15 kg	Stückzahl:	1 ST
Palette					
Palettentyp:	Euro-Palette		Lagen:	12 ST	VE pro Palette:
VE pro Lage:	5 ST	Bruttogewicht:	634 kg	Gesamthöhe der	60 ST
Nettogewicht:	600 kg			Palette:	136 cm

Primärverpackung:

Beschreibung:	Sack	Material:	Papier
Quantität:	1,0000 PC		
Gewicht:	193,2 g		
Farbe:	Weiß		
Breite:	355 mm		
Höhe:	790 mm		

Sekundärverpackung

Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier
Quantität:	1,0000 PC		
Gewicht:	1,5980 g		
Farbe:	Weiß		
Breite:	170 mm		
Höhe:	100 mm		

Codierung

Haltbarkeitsdatum:	Ja	Charge-Code	YDDDPB
--------------------	----	-------------	--------

Tertiär Verpackung

Beschreibung:	Streichfolie	Material:	LLDPE
Quantität:	0,5100 KG		
Breite:	500 mm		
Beschreibung:	Bogen	Material:	Papier
Quantität:	1,0000 PC		
Gewicht:	203 g		
Breite:	915 mm		
Beschreibung:	Bogen	Material:	LDPE, LLDPE
Quantität:	1,0000 PC		
Gewicht:	62,85 g		
Farbe:	Blau		
Breite:	915 mm		

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem

	vorhanden		Bemerkungen
Siebe:	Ja	Siebweite:	2,4 mm
Metalldetektor:	Ja	Ø Prüfkörper:	2,5 mm
Eisen:		Ø Prüfkörper:	2,5 mm
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	3,0 mm
Edelstahl:			

AMERICAN BROWNIE

Artikelnummer: 10215068

Letzte Änderung am:

11.08.2023

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	19012000007008	

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: 11.08.2023
Änderung: Rezeptur