

| PRODUKTSPEZIFIKATION | | |
|---|---|--------------------------------|
| CSM Ingredients www.csmingredients.com |  | Letzte Änderung am: 14.03.2025 |
| Meister Hefe-Quarkteig | | |

| MATERIALNUMMERN | |
|-----------------|---------------|
| Artikelnummer | |
| Artikelnummer | 10101991 |
| Andere | |
| EAN Code | 4000492071584 |
| KN Code (EU) | 1901200000 |

| BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| Bezeichnung des Lebensmittels: | Backmischung mit Rahmquarkpulver |

| PRODUKTBESCHREIBUNG |
|---|
| Pulverförmiges Produkt mit Rahmquarkpulver zur Herstellung von Hefequarkgebäcken mit sehr langer Frischhaltung. |

| ALLGEMEINE INFORMATION | | | |
|------------------------|-------------|---------------------|-------------|
| Ursprungsland: | Deutschland | Ursprungskontinent: | Europa (EU) |
| Physischer Zustand: | Pulver | | |

| ANWENDUNGSHINWEIS | |
|-------------------|--|
| Zugabe: | |
| Bemerkungen: | Grundrezept: 2kg Produkt, 1,7kg Vollei, ca. 2,3l Wasser, 500g Hefe |

| SENSORISCHE INFORMATION | | | |
|-------------------------|-------------------|---------|-------------------|
| Geschmack: | Leicht aromatisch | Geruch: | Leicht aromatisch |
| Aussehen | feines Pulver | Farbe: | Gelblich |
| Struktur: | Pulver | | |

| ZUTATEN |
|---|
| WEIZENmehl; Palmfett; Reisquellmehl; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, SOJAlecithine; Zucker; MILCHzucker; Rapsöl; SahneQUARKpulver (1,9%); WEIZENkleber; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Speisesalz; Natürliche Aromen; Karotte nextrakt; natürliches Vanillearoma; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Enzyme. |

| NÄHRWERTANGABEN | | |
|---|----------|------------|
| Pro 100 Gramm Produkt | | |
| Energie: | 1.881 kJ | (449 kcal) |
| Fett: | 19,6 g | |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 9,5 g | |
| davon einfach ungesättigte Fettsäuren: | 6,7 g | |
| davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren: | 3,2 g | |
| Kohlenhydrate: | 58,0 g | |
| davon Zucker: | 7,6 g | |
| Ballaststoffe: | 2,3 g | |
| Eiweiß: | 8,8 g | |
| Salz (Na x 2,5): | 1,6251 g | |

| ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN | | |
|---|------------|--|
| Pro 100 Gramm Produkt | | |
| Fette davon Transfettsäuren: | 0,2 g | |
| Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs: | 0,0 g | |
| Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs: | 0,1 g | |
| Cholesterin: | 26,5 ppm | |
| Salz (NaCl): | 1.232,6 mg | |
| Minerales - Natrium: | 650,1 mg | |
| Wasser: | 9,6 g | |

Meister Hefe-Quarkteig

Artikelnummer:

10101991

Letzte Änderung am:

14.03.2025

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 | Nein | Ja |
| Gerste | Nein | Nein | Ja |
| Hafer | Nein | Ja | Ja |
| Dinkel | Nein | Nein | Ja |
| Khorasanweizen | Nein | Nein | Ja |
| Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Nein | Nein |
| Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Ja | Ja |
| Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Nein | Nein |
| Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Nein | Nein |
| Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse | Ja | Ja | Ja |
| Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose) | Ja | Ja | Ja |
| Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Nein | Ja |
| Mandeln | Nein | Nein | Ja |
| Haselnuss | Nein | Nein | Ja |
| Walnüsse | Nein | Nein | Ja |
| 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 | Ja |
| Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l | 0 PPM * | Nein | Nein |
| Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Nein | Ja |
| 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 SO ₂ , angegeben werden. | | | |
| Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen | | | |
| Kann Spuren enthalten von: Ei. | | | |
| 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: | Nein |
| Geeignet für Ovo-Vegetarier: | Nein | Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchproteinallergie: | Nein |
| Geeignet für Veganer | Nein | | |

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

| | Einheit | M | m | n | c: > m | Methode / Anmerkungen |
|------------------------|---------|-------------------|---|---|--------|----------------------------------|
| Gesamtkeimzahl: | / g | 1 000 000 | | | | §64 LFGB L 01.00-5 |
| E. coli: | / 1 g | 100 | | | | ISO 16649 |
| Schimmelpilze: | / g | 20 000 | | | | §64 LFGB L 01.00-37 |
| Hefen: | / g | 20 000 | | | | §64 LFGB L 01.00-37 |
| Bacillus cereus: | / g | 1 000 | | | | §64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB) |
| Staphylococcus aureus: | / g | 100 | | | | AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm |
| Salmonellen: | / 25 g | Nicht nachweisbar | | | | §64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS |

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

| | |
|-------------------------------------|--|
| Lagerbedingungen | |
| Mindesthaltbarkeit nach Produktion: | 140 Tage |
| Lagertemperatur: | 12 - 25 °C |
| Lagerhinweis: | Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten. |
| Transportbedingungen | |
| Transporttemperatur: | 2 - 25 °C |

Meister Hefe-Quarkteig

Artikelnummer: 10101991 Letzte Änderung am: 14.03.2025

VERPACKUNGSGENERATION

| Verkaufseinheit | | | | | |
|--------------------|--------------------|--------------------|--------------|-------------------------|--------------|
| Nettogewicht: | 25 kg | Bruttogewicht: | 25,154 kg | Stückzahl: | 1 ST |
| Palette | | | | | |
| Palettentyp: | Palette 1200 x 800 | Lagen: | 10 ST | VE pro Palette: | 30 ST |
| VE pro Lage: | 3 ST | Bruttogewicht: | 780 kg | Gesamthöhe der Palette: | 154,4 cm |
| Nettogewicht: | 750 kg | | | | |
| Primärverpackung: | | | | | |
| Beschreibung: | Sack | Material: | Papier, HDPE | | |
| Quantität: | 1,0000 PC | | | | |
| Gewicht: | 154,1 g | | | | |
| Farbe: | Weiß | | | | |
| Breite: | 350 mm | | | | |
| Höhe: | 920 mm | | | | |
| Codierung | | | | | |
| Name: | Ja | Haltbarkeitsdatum: | TTMMJJ | Charge-Code | Batch-Nummer |
| EAN: | Ja | Lieferant: | Ja | Materialcode: | Ja |
| Sekundärverpackung | | | | | |
| Tertiär Verpackung | | | | | |
| Beschreibung: | Bogen | Material: | Papier | | |
| Quantität: | 1,0000 PC | | | | |
| Gewicht: | 552 g | | | | |
| Farbe: | Grau | | | | |
| Länge: | 1.150 mm | | | | |
| Breite: | 800 mm | | | | |
| Beschreibung: | Etikett | Material: | Papier | | |
| Quantität: | 1,0000 PC | | | | |
| Gewicht: | 2,6 g | | | | |
| Farbe: | Weiß | | | | |
| Breite: | 210 mm | | | | |
| Höhe: | 148,5 mm | | | | |
| Beschreibung: | Palette | Material: | Holz | | |
| Quantität: | 1,0000 PC | | | | |
| Gewicht: | 25.000 g | | | | |
| Länge: | 1.200 mm | | | | |
| Breite: | 800 mm | | | | |
| Höhe: | 144 mm | | | | |

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

| Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem | | | | |
|--|-----------|---------------|--------|-------------|
| | vorhanden | | | Bemerkungen |
| Siebe: | Ja | Siebweite: | 5 mm | |
| Filter: | Nein | | | |
| Metalldetektor: | Ja | | | |
| Eisen: | | Ø Prüfkörper: | 2,5 mm | |
| Nicht-Eisen: | | Ø Prüfkörper: | 3,5 mm | |
| Edelstahl: | | Ø Prüfkörper: | 3,5 mm | |
| Röntgenstrahlung: | Nein | | | |

GESETZLICHE INFORMATION

| Internationale Zutatennummerierung | | |
|---|------------|-------------|
| Typ | Nummer | Bemerkungen |
| KN Code (EU) | 1901200000 | |
| 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: | 14.03.2025 |
| Änderung: | Complete revision |