

# 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
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
<b>Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	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
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	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-/Queenstandnuss	Nein	Nein	Nein
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Ja
<b>Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen &gt; 10 mg/kg oder &gt; 10 mg/l</b>	0 PPM *	Nein	Nein
<b>Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Ja
<b>Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	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: 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 Lacto-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Nein	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchweißallergie:	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

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

# Meister Hefe-Quarkteig

Artikelnummer: 10101991	Letzte Änderung am: 14.03.2025
-------------------------	--------------------------------

## VERPACKUNGSINFORMATION

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

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

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

## GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatenummerierung		
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