

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

23.04.2021

Meister Hefe-Quarkteig Spezial

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10089959
Betrieb	Artikelnummer
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4002715752454
Andere	
EAN Code	4002715752454
KN Code (EU)	1901200000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Backmischung

PRODUKTBESCHREIBUNG

Ein pulverförmiges Produkt zur Herstellung von Hefe-Quarkteiggebäcken

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Deutschland	Ursprungskontinent:	Europa (EU)
----------------	-------------	---------------------	-------------

ANWENDUNGSHINWEIS

Zugabe:	
Bemerkungen:	2.000 g Produkt, 340 g Vollei, 460 g Wasser, 100 g Hefe (Gesamtgewicht: 2.900 g)

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Leicht aromatisch	Geruch:	Leicht aromatisch
Aussehen	Pulver	Farbe:	Gelblich
Struktur:	Freifließendes Pulver		

ZUTATEN

WEIZENMEHL; Palmfett; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, SOJALECITHINE; MILCHZUCKER; Rapsöl; Zucker; WEIZENKLEBER; MAGERQUARKPULVER (1,5%); Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Speisesalz; Aroma (ENTHÄLT MILCH); Enzyme; Mehlbehandlungsmittel; Ascorbinsäure; Kurkuma; Karottenextrakt.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	1.893 kJ (452 kcal)
Fett:	20,1 g
davon gesättigte Fettsäuren:	8,9 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	7,3 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	3,7 g
Kohlenhydrate:	56,6 g
davon Zucker:	9,0 g
Ballaststoffe:	2,5 g
Eiweiß:	9,8 g
Salz (Na x 2,5):	1,342 g

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,2 g
Salz (NaCl):	796,6 mg
Minerales - Natrium:	536,6 mg
Wasser:	9,3 g

Meister Hefe-Quarkteig Spezial

Artikelnummer: 10089959

Letzte Änderung am:

23.04.2021

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Produkt	Enthalten	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		Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein		Ja
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 Sulfite 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.				

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 Laktovo-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Nein	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilcheiweißallergie:	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 ISO 16649
E. coli:	/ g	100				§64 LFGB L 01.00-37
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

Meister Hefe-Quarkteig Spezial

Artikelnummer: 10089959

Letzte Änderung am:

23.04.2021

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen

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

Transportbedingungen

Transporttemperatur: 2 - 25 °C

VERPACKUNGSDATEN

Verkaufseinheit

Nettogewicht:	25 kg	Bruttogewicht:	25,154 kg	Stückzahl:	1 ST
Palette					
Palettentyp:	Palette 1200 x 800				
VE pro Lage:	3 ST	Lagen:	10 ST	VE pro Palette:	30 ST
Nettogewicht:	750 kg	Bruttogewicht:	779,62 kg	Gesamthöhe der Palette:	154,5 cm

Primärverpackung:

Beschreibung:	Sack	Material:	Papier, HDPE
Quantität:	1,0000 PCE		
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

Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier
Quantität:	1,0000 PCE		
Gewicht:	4,28 g		
Farbe:	Weiß		
Breite:	210 mm		
Höhe:	210 mm		
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier
Quantität:	0,0000 PCE		
Gewicht:	2,6 g		
Farbe:	Weiß		
Breite:	210 mm		
Höhe:	148,5 mm		

Tertiär Verpackung

Beschreibung:	Palette	Material:	Holz
Quantität:	1,0000 PCE		
Gewicht:	25.000 g		
Länge:	1.200 mm		
Breite:	800 mm		
Höhe:	144 mm		
Beschreibung:	Bogen	Material:	Papier
Quantität:	1,0000 PCE		
Gewicht:	552 g		
Farbe:	Grau		
Länge:	1.150 mm		
Breite:	800 mm		

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsyste

	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		

Meister Hefe-Quarkteig Spezial

Artikelnummer: 10089959

Letzte Änderung am:

23.04.2021

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:

23.04.2021

Änderung:

Zutaten, Haltbarkeits- und Logistikinformation - Lagertemperatur