

# PRODUKTSPEZIFIKATION

**CSM Ingredients**  
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

04.07.2024

## SP Käsekuchen Konzentrat M

### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	<b>10140454</b>
Andere	
EAN Code	4017040000293
KN Code (EU)	1901200000

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Grundstoff für Quarkgebäcke
--------------------------------	-----------------------------

### PRODUKTBESCHREIBUNG

Grundstoff für Quarkgebäcke.
------------------------------

### ALLGEMEINE INFORMATION

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

### ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung
Kundenindividuell

### SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Leicht säuerlich, Typisch	Geruch:	Leicht säuerlich, Typisch
Aussehen:	Pulver	Farbe:	Weiß, Gelblich
Struktur:	Freifließendes Pulver		

### ZUTATEN

Modifizierte Stärke; MOLKENERzeugnis; WEIZENstärke; Traubenzucker; WEIZENkleber; HühnerEiklarpulver aus Freilandhaltung; Speisesalz; MagerMILCHjoghurtpulver; Säuerungsmittel: Natriumacetate, Citronensäure; natürliches Vanillearoma.
---

### NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	1.502 kJ (353 kcal)
Fett:	0,3 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,1 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,0 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,1 g
Kohlenhydrate:	81,6 g
davon Zucker:	31,4 g
Ballaststoffe:	0,0 g
Eiweiß:	5,7 g
Salz (Na x 2,5):	1,8110 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
Cholesterin:	0,2 ppm
Salz (NaCl):	1.719,9 mg
Minerales - Natrium:	724,4 mg
Wasser:	6,7 g

# SP Käsekuchen Konzentrat M

Artikelnummer: 10140454

Letzte Änderung am:

04.07.2024

## ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Weizen	Ja	Ja	Ja
Roggen	Nein	Ja	Ja
Gerste	Nein	Ja	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	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	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Ja	Ja
Haselnuss	Nein	Ja	Ja
Walnüsse	Nein	Ja	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	4 PPM *	Nein	Nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	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<sub>2</sub>, angegeben werden.

## Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

Kann Spuren enthalten von: SOJA, SCHALENFRÜCHTEN, LUPINE.

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 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

	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 182 Tage

Produktion:

12 - 25 °C

Lagertemperatur:

Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten.

### Transportbedingungen

Transporttemperatur: 2 - 25 °C

# SP Käsekuchen Konzentrat M

Artikelnummer:	10140454	Letzte Änderung am:	04.07.2024
----------------	----------	---------------------	------------

## VERPACKUNGSGEDECK

<b>Verkaufseinheit</b>				
<b>Nettogewicht:</b> 25 kg		<b>Bruttogewicht:</b> 25,160 kg		
<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>	780,35 kg	<b>Gesamthöhe der Palette:</b> 154,4 cm
<b>Primärverpackung:</b>				
<b>Beschreibung:</b>	Sack	<b>Material:</b>	Papier, HDPE	
<b>Quantität:</b>	1,0000 PC			
<b>Gewicht:</b>	159,70 g			
<b>Farbe:</b>	Weiß			
<b>Breite:</b>	350 mm			
<b>Höhe:</b>	950 mm			
<b>Codierung</b>				
<b>Name:</b>	Ja	<b>Haltbarkeitsdatum:</b> TTMMJJ	<b>Charge-Code Materialcode:</b>	Batch-Nummer
<b>EAN:</b>	Ja	<b>Lieferant:</b> Ja		Ja
<b>Sekundärverpackung</b>				
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier	
<b>Quantität:</b>	0,0000 PC			
<b>Gewicht:</b>	2,6 g			
<b>Farbe:</b>	Weiß			
<b>Breite:</b>	210 mm			
<b>Höhe:</b>	148,5 mm			
<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>	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

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

## GESETZLICHE INFORMATION

<b>Internationale Zutatennummerierung</b>		
<b>Typ</b>	<b>Nummer</b>	<b>Bemerkungen</b>
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:	04.07.2024
Änderung:	Ursprung (Informationsblatt Zur Herkunft Von Rohmaterialien)