

PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 30.08.2023
Meister Sand PO MB		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10101965
Andere	
EAN Code	4017040895639
KN Code (EU)	1901200000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Backmischung

PRODUKTBESCHREIBUNG	
Backmischung zur Herstellung von Sandkuchen, Tortenböden und -kapseln	

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

ANWENDUNGSHINWEIS	
Zugabe:	
Bemerkungen:	Sand Cake: 1500 g MM Sand und 600 g Vollei für 5 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit mischen. Tortenböden: 9000 g MM Sand, 7200 g Vollei, 2400 g Zucker und 135 g Backpulver für 10 Minuten bei mittlerer oder hoher Geschwindigkeit mischen.

SENSORISCHE INFORMATION			
Geschmack:	Mehl	Geruch:	Mehl
Aussehen	Pulver	Farbe:	Weiß, Grau
Struktur:	Freifließendes Pulver, Fettig		

ZUTATEN	
Zucker; WEIZENmehl; Pflanzliche Öle und Fette: Palm, Raps; WEIZENstärke; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Polyglycerinester von Speisefettsäuren; Glukosesirup, getrocknet; Stärke; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Speisesalz; MILCHweiß; Aroma.	

NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	2.167 kJ	(518 kca)
Fett:	28,9 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	14,4 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	10,9 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	3,4 g	
Kohlenhydrate:	60,8 g	
davon Zucker:	28,2 g	
Ballaststoffe:	1,0 g	
Eiweiß:	3,2 g	
Salz (Na x 2,5):	0,7417 g	

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Fette davon Transfettsäuren:	0,3 g	
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g	
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,3 g	
Cholesterin:	0,1 ppm	
Salz (NaCl):	348,4 mg	
Minerales - Natrium:	296,7 mg	
Wasser:	5,3 g	

Meister Sand PO MB

Artikelnummer:

10101965

Letzte Änderung am:

30.08.2023

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	Nein	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	4 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, 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):	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 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

Meister Sand PO MB

Artikelnummer: 10101965 Letzte Änderung am: 30.08.2023

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach 180 Tage
Produktion:
Lagertemperatur: 12 - 25 °C
Lagerhinweis: Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten.

Transportbedingungen

Transporttemperatur: 2 - 25 °C

VERPACKUNGSMITTELINFORMATION

Verkaufseinheit

Nettogewicht: 10 kg Bruttogewicht: 10,409 kg

Palette

Palettentyp: Palette 1200 x 800
VE pro Lage: 9 ST Lagen: 7 ST VE pro Palette: 63 ST
Nettogewicht: 630 kg Bruttogewicht: 681 kg Gesamthöhe der Palette: 151 cm

Primärverpackung:

Beschreibung: Flexible film Material: HDPE
Quantität: 0,0192 KG
Farbe: Blau
Breite: 415 mm

Codierung

Name: Ja Haltbarkeitsdatum: TTMMJJ Charge-Code Batch-Nummer
EAN: Ja Lieferant: Ja Materialcode: Ja

Sekundärverpackung

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

Beschreibung: Dose Material: Wellpappe
Quantität: 1,0000 PC
Gewicht: 372 g
Farbe: Weiß
Länge (aussen): 390 mm
Breite (aussen): 249 mm
Höhe (aussen): 200 mm

Codierung

Haltbarkeitsdatum: TTMMJJ Charge-Code Frische Nummer

Tertiär Verpackung

Beschreibung: Bogen Material: Papier
Quantität: 1,0000 PC
Gewicht: 552 g
Farbe: Grau
Länge: 1.150 mm
Breite: 800 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		

Meister Sand PO MB

Artikelnummer: 10101965 Letzte Änderung am: 30.08.2023

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: 30.08.2023
Änderung: Allgemeine information - Ursprungsland