

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; MILCHEiweiß; 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 SO₂, 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 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
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

VERPACKUNGSDATEN

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:		
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 Materialcode:		
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja	Batch-Nummer 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						
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 Kontrollsyste			
Siebe:	vorhanden Ja	Siebweite:	5 mm
Filter:	Nein		
Metalldetektor:	Ja	Ø Prüfkörper:	2,5 mm
Eisen:		Ø Prüfkörper:	3,5 mm
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	3,5 mm
Edelstahl:			
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