

## PRODUKTSPEZIFIKATION

**CSM Ingredients**  
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 06.05.2021

**Meister Mohn**

### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	<b>10101914</b>
Betrieb	Artikelnummer
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4000492001376
CSM AUSTRIA GMBH	4000492001376
Andere	
EAN Code	4000492001376
KN Code (EU)	2008191980

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

<b>Bezeichnung des Lebensmittels:</b>	Grundstoff für Mohn-Gebäckmassen
---------------------------------------	----------------------------------

### PRODUKTBESCHREIBUNG

Grundstoff zur Herstellung von Mohnfüllungen und Gebäcken.
--

### ALLGEMEINE INFORMATION

<b>Ursprungsland:</b>	Deutschland	<b>Ursprungskontinent:</b>	Europa (EU)
<b>Physischer Zustand:</b>	Pulver		

### ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung	
Meister Mohn mit den Zutaten vermischen und 15 min quellen lassen.	
<b>Zugabe:</b>	
<b>Bemerkungen:</b>	Mohnfüllung für Hefengebäck: 1000g Mohn, 300g Brösel, 500g Wasser.

### SENSORISCHE INFORMATION

<b>Geschmack:</b>	Süß, Mohnsamen	<b>Geruch:</b>	süß, Mohnsamen
<b>Aussehen</b>	Pulver mit Körnern und Saaten	<b>Farbe:</b>	Blau, Schwarz, Hellbraun
<b>Struktur:</b>	Granulat, Fließfähig		

### ZUTATEN

Mohnsamen (51%); Zucker; Maisquellmehl; Palmfett; EIKLARPULVER; Speisesalz; Modifizierte Stärke; Enzyme (WEIZENMEHL); Aroma.
--

### NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
<b>Energie:</b>	1.806 kJ	(433 kcal)
<b>Fett:</b>	20,9 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	4,0 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	4,1 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	11,6 g	
<b>Kohlenhydrate:</b>	41,6 g	
davon Zucker:	33,1 g	
<b>Ballaststoffe:</b>	13,3 g	
<b>Eiweiß:</b>	12,9 g	
<b>Salz (Na x 2,5):</b>	0,595 g	

# Meister Mohn

Artikelnummer: 10101914

Letzte Änderung am: 06.05.2021

## 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
Salz (NaCl):	504,0 mg
Minerales - Natrium:	238,1 mg
Wasser:	3,6 g

## ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	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	Ja
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
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)	Nein	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	Ja	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	3 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 <sub>2</sub> , angegeben werden.			
<b>Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen</b>			
Kann Spuren enthalten von: SOJA, MILCH / LAKTOSE, SESAM, SCHALENFRÜCHTEN.			

## 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 Lakto-Vegetarier:	Nein	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchproteinallergie:	Nein
Geeignet für Veganer:	Nein		

# Meister Mohn

Artikelnummer: 10101914 Letzte Änderung am: 06.05.2021

## MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000 000				§64 LFGB L 01.00-5, ISO 4833
Schimmelpilze:	/ g	5 000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Hefen:	/ g	5 000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Bacillus cereus:	/ g	5 000				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB), ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm, ISO 6888-1, §64 LFGB L 00.00-55
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS, ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ g	100				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02, ISO 11290-1

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

<b>Lagerbedingungen</b>	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	182 Tage
Lagertemperatur:	12 - 25 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten.
<b>Transportbedingungen</b>	
Transporttemperatur:	2 - 25 °C

# Meister Mohn

Artikelnummer: 10101914 Letzte Änderung am: 06.05.2021

## VERPACKUNGSMATERIAL

<b>Verkaufseinheit</b>					
Nettogewicht:	10 kg	Bruttogewicht:	10,374 kg	Stückzahl:	10.000 ST
<b>Palette</b>					
Palettentyp:	Palette 1200 x 800	Lagen:	6 ST	VE pro Palette:	72 ST
VE pro Lage:	12 ST	Bruttogewicht:	771,93 kg	Gesamthöhe der Palette:	140,5 cm
Nettogewicht:	720 kg				
<b>Primärverpackung:</b>					
Beschreibung:	Folie	Material:	PE, Nylon		
Quantität:	0,0539 KG				
Farbe:	Transparent				
Breite:	585 mm				
<b>Codierung</b>					
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	TTMMJJ	Charge-Code	Batch-Nummer
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja	Materialcode:	Ja
<b>Sekundärverpackung</b>					
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe		
Quantität:	1,0000 PCE				
Gewicht:	355 g				
Farbe:	Weiß				
Länge (aussen):	388 mm				
Breite (aussen):	202 mm				
Höhe (aussen):	236 mm				
<b>Codierung</b>					
Weitere Angaben:	Frische Nummer	Haltbarkeitsdatum:	TTMMJJ		
<b>Tertiär Verpackung</b>					
Beschreibung:	Klebeband	Material:	BOPP		
Quantität:	77,0400 KG				
Farbe:	Transparent				
Breite:	50 mm				
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				
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Quantität:	1,0000 PCE				
Gewicht:	2,6 g				
Farbe:	Weiß				
Breite:	210 mm				
Höhe:	148,5 mm				

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

<b>Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem</b>			
Siebe:	vorhanden	Siebweite	Bemerkungen
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 Mohn

Artikelnummer: 10101914

Letzte Änderung am: 06.05.2021

## GESETZLICHE INFORMATION

### Internationale Zutatennummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	2008191980	

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: 06.05.2021  
Änderung: Haltbarkeits- und Logistikinformation