

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

06.05.2021

Meister Mohn

MATERIALNUMMERN

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

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Grundstoff für Mohn-Gebäckmassen

PRODUKTBESCHREIBUNG

Grundstoff zur Herstellung von Mohnfüllungen und Gebäcken.

ALLGEMEINE INFORMATION

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

ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung

Meister Mohn mit den Zutaten vermischen und 15 min quellen lassen.

Zugabe:

Bemerkungen: Mohnfüllung für Hefegebäck:
1000g Mohn, 300g Brösel, 500g Wasser.

SENSORISCHE INFORMATION

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

ZUTATEN

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

NÄHRWERTANGABEN

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

ALLERGEINEINFORMATIONEN

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	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 ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
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 Kuhmilcheiweißallergie:	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

Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach 182 Tage

Produktion:

12 - 25 °C

Lagertemperatur:

Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten.

Transportbedingungen

Transporttemperatur: 2 - 25 °C

Meister Mohn

Artikelnummer:	10101914	Letzte Änderung am:	06.05.2021
----------------	----------	---------------------	------------

VERPACKUNGSGEDECKT INFORMATION

Verkaufseinheit				
Nettogewicht:	10 kg	Bruttogewicht:	10,374 kg	Stückzahl:
Palette				
Palettentyp:	Palette 1200 x 800	Lagen:	6 ST	VE pro Palette:
VE pro Lage:	12 ST	Bruttogewicht:	771,93 kg	Gesamthöhe der Palette:
Nettogewicht:	720 kg			140,5 cm
Primärverpackung:				
Beschreibung:	Folie	Material:	PE, Nylon	
Quantität:	0,0539 KG			
Farbe:	Transparent			
Breite:	585 mm			
Codierung				
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	TTMMJJ	Charge-Code Materialcode:
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja	Batch-Nummer
Sekundärverpackung				
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			
Codierung				
Weitere Angaben:	Frische Nummer	Haltbarkeitsdatum:	TTMMJJ	
Tertiär Verpackung				
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

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsysteem			
Siebe:	vorhanden Nein	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