

PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 20.05.2025
Meister Kokos		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	10101770
Andere	
EAN Code	4000492001383
KN Code (EU)	2008191980

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS
Bezeichnung des Lebensmittels: Vormischung für Kokosmakronen

PRODUKTBESCHREIBUNG
Trockenmischung zur Herstellung von Kokosmakronen, Feinen Backwaren und ähnlichen Anwendungen.

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

ANWENDUNGSHINWEIS	
Zugabe:	
Bemerkungen:	1000 g Produkt und 300 g Wasser (30 °C) mischen, quellen lassen.

SENSORISCHE INFORMATION			
Geschmack:	Typisch, Kokosnuss, Süß, ohne Fremdgeruch	Geruch:	Typisch, Kokosnuss, süß, Keine fremden Gerüche
Aussehen	Hygroskopisches Pulver	Farbe:	Hell, Etwas Sahne
Struktur:	Freifließendes Pulver, Pulver mit Stückchen		

ZUTATEN
Zucker; Kokosraspel; HÜHNEREIKLAR; Verdickungsmittel (Guarkernmehl; Xanthan); Aroma.

NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	2.101 kJ	(502 kcal)
Fett:	24,7 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	21,7 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	1,1 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,3 g	
Kohlenhydrate:	60,5 g	
davon Zucker:	59,0 g	
Ballaststoffe:	5,8 g	
Eiweiß:	6,6 g	
Salz (Na x 2,5):	0,2030 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:	0,0 ppm	
Salz (NaCl):	203,0 mg	
Minerales - Natrium:	81,2 mg	
Wasser:	5,0 g	

Meister Kokos

Artikelnummer: 10101770 Letzte Änderung am: 20.05.2025

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Weizen	Nein	Ja	Ja
Roggen	Nein	Ja	Ja
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
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	Nein	Nein
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	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	PPM *	Nein	Nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
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: GLUTEN, SOJA, SCHALENFRÜCHTEN, MILCH / LAKTOSE.

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: Dieses Produkt enthält kein Palm/Palmkernöl oder palmbasierte Derivate. Supply chain model:

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 Kuhmilchweißallergie:	Nein
Geeignet für Veganer	Nein		

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Gehalte				
Feuchtegehalt:		< 5 %		Karl Fischer

Meister Kokos

Artikelnummer: 10101770 Letzte Änderung am: 20.05.2025

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	10 000				
Enterobakterien:	/ g	100				
E. coli:	/ 1 g	10				
Schimmelpilze:	/ g	100				
Hefen:	/ g	100				
Bacillus cereus:	/ g	100				
Staphylococcus aureus:	/ g	10				
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	364 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	20 °C
Lagerhinweis:	Vor Licht schützen, Lagern Sie das Produkt in der Original Verpackung, Trocken und kühl lagern.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	15 - 20 °C

VERPACKUNGSGINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	10 kg	Bruttogewicht:	10,4 kg	Stückzahl:	1 ST
Palette					
Palettentyp:	Euro-Palette				
VE pro Lage:	8 ST	Lagen:	8 ST	VE pro Palette:	64 ST
Nettogewicht:	640 kg	Bruttogewicht:	694 kg	Gesamthöhe der Palette:	140 cm
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Sack	Material:	LDPE		
Stückzahl:	2 ST				
Maße:	330x500 mm				
Gewicht:	30 g				
Farbe:	Transparent, Blau				
Länge:	286 mm				
Breite:	136 mm				
Sekundärverpackung					
Beschreibung:	Kiste / Karton	Material:	Wellpappe		
Stückzahl:	1 ST				
Maße:	391 x 286 x 136 mm				
Gewicht:	431 g				
Farbe:	Bunt				
Bemerkungen:	4 colour printing				
Codierung					
Bemerkungen:	10 digit uncodednumber	Haltbarkeitsdatum:	BB MM/YY	Charge-Code	Ja
Tertiär Verpackung					
Beschreibung:	Palette	Material:	Holz		
Stückzahl:	1 ST				
Maße:	120 x 80 x 15 cm				
Gewicht:	23.000 g				
Farbe:	Braun				
Länge:	1.200 mm				
Breite:	800 mm				
Höhe:	150 mm				

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
	vorhanden		Bemerkungen
Metalldetektor:	Ja		
Eisen:		Ø Prüfkörper:	1,0 mm
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	1,5 mm
Edelstahl:		Ø Prüfkörper:	2,0 mm

Meister Kokos

Artikelnummer:	10101770	Letzte Änderung am:	20.05.2025
----------------	----------	---------------------	------------

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:	20.05.2025
Änderung:	Ursprung (Informationsblatt Zur Herkunft Von Rohmaterialien)