

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

13.09.2023

Meister Eierschecke PO MB

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10101837
Andere	
EAN Code	4000492501401
KN Code (EU)	1901200000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Grundstoff zur Herstellung von Eierguß und Eierscheckenmassen

PRODUKTBESCHREIBUNG

Grundmischung zur Herstellung von Eierguß und Eierschecken

ALLGEMEINE INFORMATION

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

ANWENDUNGSHINWEIS

Zugabe:
Bemerkungen: Grundrezept: 4500 g Produkt + 9000 g Wasser, temperiert

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Süß, Cremig, Eier, Typisch	Geruch:	süß, Creme, Eier, Typisch
Aussehen:	Pulver	Farbe:	Gelb, Hellorange
Struktur:	Frei fließende		

ZUTATEN

Zucker; MagerMILCHpulver; VollEiPulver (16%); Pflanzliches Fett: Kokos; Modifizierte Stärke; Traubenzucker; Elklarpulver (2,0 %); Emulgator: Propylenglycolester von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Verdickungsmittel: Xanthan, Guarkernmehl; Speisesalz.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	2.036 kJ (485 kcal)
Fett:	21,3 g
davon gesättigte Fettsäuren:	15,5 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	3,9 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	1,0 g
Kohlenhydrate:	57,6 g
davon Zucker:	46,0 g
Ballaststoffe:	0,5 g
Eiweiß:	15,5 g
Salz (Na x 2,5):	0,6604 g

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,1 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,1 g
Cholesterin:	3.054,7 ppm
Salz (NaCl):	571,7 mg
Minerales - Natrium:	264,2 mg
Wasser:	3,1 g

Meister Eierschecke PO MB

Artikelnummer: 10101837 | Letzte Änderung am: 13.09.2023

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	Ja
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
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)	Ja	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	Nein	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 SO₂, angegeben werden.

Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

Kann Spuren enthalten von: GLUTEN, SOJA, SCHALENFRÜCHTEN.

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:	Nein	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	100 000				\$64 LFGB L 01.00-5, ISO 4833
Enterobakterien:	/ g	100				\$64 LFGB L 05.00-5, ISO 21528-2
E. coli:	/ 1 g	10				ISO 16649, AFNOR 3M 01/8-06/01
Schimmelpilze:	/ g	500				\$64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Hefen:	/ g	500				\$64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Bacillus cereus:	/ g	500				\$64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB), ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	500				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm, §64 LFGB L 00.00-55, ISO 6888-1
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				\$64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS, ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	10				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02, ISO 11290-1

Meister Eierschecke PO MB

Artikelnummer:	10101837	Letzte Änderung am:	13.09.2023
----------------	----------	---------------------	------------

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen

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

Transportbedingungen

Transporttemperatur:	2 - 25 °C
----------------------	-----------

VERPACKUNGSDATEN

Verkaufseinheit

Nettogewicht:	9 kg	Bruttogewicht:	9,789 kg
---------------	------	----------------	----------

Palette

Palettentyp:	Palette 1200 x 800	Lagen:	4 ST	VE pro Palette:	36 ST
VE pro Lage:	9 ST	Bruttogewicht:	378 kg	Gesamthöhe der Palette:	142,5 cm

Primärverpackung:

Beschreibung:	Folie	Material:	OPA, LDPE
Quantität:	0,1058 KG		
Gewicht:	16,42 g		
Länge:	360 mm		
Breite:	585 mm		

Codierung

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

Sekundärverpackung

Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe
Quantität:	1,0000 PC		
Gewicht:	465 g		
Farbe:	Weiß		
Länge (außen):	385 mm		
Breite (außen):	244 mm		
Höhe (außen):	310 mm		

Beschreibung:

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

Codierung

		Haltbarkeitsdatum:	TTMMJJ	Charge-Code	Frische Nummer
--	--	--------------------	--------	-------------	----------------

Tertiär Verpackung

Beschreibung:	Klebeband	Material:	BOPP
Quantität:	55,0800 KG		
Farbe:	Transparent		
Breite:	50 mm		

Beschreibung:	Palette	Material:	Holz
Quantität:	1,0000 PC		
Gewicht:	25.000 g		
Länge:	1.200 mm		
Breite:	800 mm		
Höhe:	144 mm		

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

Meister Eierschecke PO MB

Artikelnummer: 10101837 Letzte Änderung am: 13.09.2023

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsysteem

	vorhanden	Siebweite:	Bemerkungen
Siebe:	Ja	3 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		

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: 13.09.2023
Änderung: Rezeptur, Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen