

# PRODUKTSPEZIFIKATION

**CSM Ingredients**  
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

24.09.2025

## Meister Variopan PO SG

### MATERIALNUMMERN

#### Artikelnummer

**10101983**

#### Andere

EAN Code 4000492001697  
KN Code (EU) 21069098

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Gebäckfüllmasse

### PRODUKTBESCHREIBUNG

Hellgelbes, feingranulierte Pulver. Vielseitige Backfüllung mit dem feinen mandelgeschmack.

### ALLGEMEINE INFORMATION

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

### ANWENDUNGSHINWEIS

#### Allgemeine Empfehlung

Anrühren und ca.15 min quellen lassen

#### Zugabe:

Bemerkungen: 1000g Meisterfüll-Variopan mit 400g Wasser.

### SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Marzipan	Geruch:	Marzipan
Aussehen	Pulver	Farbe:	Etwas Gelb
Struktur:	Pulver		

### ZUTATEN

Zucker; Pflanzliche Fette: Palm, Ganz gehärtetes Palm; MOLKENERzeugnis; MagerMILCHpulver; Modifizierte Stärke; WEIZENmehl; WEIZENgrieß; Erbsenprotein; Glukosesirup, getrocknet; Kartoffelflocken; MANDELpulver; Eiklarpulver; Glukosesirup; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; MILCheiweiß; Aroma; Karottenkonzentrat; Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Diphosphat; Speisesalz.

### NÄHRWERTANGABEN

#### Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.879 kJ (446 kcal)
Fett:	13,1 g
davon gesättigte Fettsäuren:	9,0 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	3,1 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,9 g
Kohlenhydrate:	72,4 g
davon Zucker:	55,1 g
Ballaststoffe:	0,7 g
Eiweiß:	9,3 g
Salz (Na x 2,5):	0,4960 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:	25,5 ppm
Salz (NaCl):	386,4 mg
Minerales - Natrium:	198,4 mg
Wasser:	3,0 g

# Meister Variopan PO SG

Artikelnummer: 10101983

Letzte Änderung am:

24.09.2025

## 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	Ja	Ja
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)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Mandeln	Ja	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	4 PPM *	Nein	Nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	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.

### Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

Kann Spuren enthalten von: SOJA, ANDEREN SCHALENFRÜCHTEN, LUPINE.

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:	Segregation
Typ:	Palmkern	Supply chain model:	Segregation

## DIÄTETISCHE ANGABEN

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Nein
Geeignet für Lakt.-Vegetarier:	Nein	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Nein	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilcheiweißallergie:	Nein
Geeignet für Veganer	Nein		

# Meister Variopan PO SG

Artikelnummer:	10101983	Letzte Änderung am:	24.09.2025
----------------	----------	---------------------	------------

## MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	50 000				§64 LFGB L 01.00-5
Enterobakterien:	/ g	100				§64 LFGB L 05.00-5
Coliforme Keime:	/ g	Nicht nachweisbar				§64 LFGB L 01.00-3, §64 LFGB L 01.00-49
E. coli:	/ 1 g	Nicht nachweisbar				ISO 16649
Schimmelpilze:	/ g	1 000				§64 LFGB L 01.00-37
Hefen:	/ g	1 000				§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
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	Nicht nachweisbar				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02

## 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:	10 kg	Bruttogewicht:	10,102 kg	Stückzahl:	1 ST
Palette					
Palettentyp:	Palette 1200 x 800				
VE pro Lage:	5 ST	Lagen:	15 ST	VE pro Palette:	75 ST
Nettogewicht:	750 kg	Bruttogewicht:	783,11 kg	Gesamthöhe der Palette:	164,4 cm
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Sack	Material:	Papier, HDPE		
Quantität:	1,0000 PC				
Gewicht:	102 g				
Breite:	350 mm				
Höhe:	600 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:	3,01 g				
Farbe:	Weiß				
Breite:	148 mm				
Höhe:	210 mm				
Tertiär Verpackung					
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:	460 g				
Farbe:	Grau				
Länge:	1.150 mm				
Breite:	800 mm				
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Quantität:	1,0000 PC				
Gewicht:	2,6 g				
Farbe:	Weiß				
Breite:	210 mm				
Höhe:	148,5 mm				

# Meister Variopan PO SG

Artikelnummer: 10101983 Letzte Änderung am: 24.09.2025

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

### Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsysteem

	vorhanden	Siebweite:	Bemerkungen
Siebe:	Ja	5 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 Zutatennummierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	21069098	

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 best en 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: 24.09.2025  
Änderung: Complete revision