

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

20.03.2024

SP Goldberliner Spezial

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10113751
Andere	
EAN Code	4000492071928
KN Code (EU)	1901200000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Backmischung

PRODUKTBESCHREIBUNG

Ein pulverförmiges Produkt zur Herstellung von Berliner Ballen (Pfannkuchen), sowohl nach der direkten als auch nach der GU / GV Methode

ALLGEMEINE INFORMATION

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

ANWENDUNGSHINWEIS

Zugabe:
Bemerkungen: Grundrezept: Produkt: 2000 g, Wasser: 560 g, Vollei: 400 g, Hefe: 170 g; Gesamtgewicht: 3.130 g

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Typisch, Mehl	Geruch:	Typisch, Mehl
Aussehen	Pulver	Farbe:	Grau, Weiß
Struktur:	Fließfähig, Pulver		

ZUTATEN

WEIZENmehl; MILCHzucker; Palmfett; Zucker; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, SOJAlecithine; MOLKENERzeugnis; Rapsöl; Speisesalz; WEIZENkleber; Elklarpulver; Enzyme; Aroma; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, L-Cystein.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	1.657 kJ (393 kcal)
Fett:	9,3 g
davon gesättigte Fettsäuren:	4,0 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	3,2 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	1,9 g
Kohlenhydrate:	66,4 g
davon Zucker:	11,5 g
Ballaststoffe:	2,7 g
Eiweiß:	9,6 g
Salz (Na x 2,5):	1,399 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:	3,7 ppm
Salz (NaCl):	1.402,7 mg
Minerales - Natrium:	559,8 mg
Wasser:	11,1 g

SP Goldberliner Spezial

Artikelnummer: 10113751

Letzte Änderung am:

20.03.2024

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Produkt	Enthalten	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	Nein		Ja
Gerste	Nein	Nein		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	Ja	Ja		Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja		Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein		Ja
Mandeln	Nein	Nein		Ja
Haselnuss	Nein	Nein		Ja
Walnüsse	Nein	Nein		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	0 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: -.

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.

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	1 000 000				\$64 LFGB L 01.00-5
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 16649
Schimmelpilze:	/ g	20 000				\$64 LFGB L 01.00-37
Hefen:	/ g	20 000				\$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

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	273 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	12 - 25 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten., Trocken
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	2 - 25 °C

SP Goldberliner Spezial

Artikelnummer: 10113751

Letzte Änderung am:

20.03.2024

VERPACKUNGSGEDECKT INFORMATION

Verkaufseinheit

Nettogewicht:	25 kg	Bruttogewicht:	25,144 kg	Stückzahl:	1 ST
Palette					
Palettentyp:	Palette 1200 x 800	Lagen:	10 ST	VE pro Palette:	30 ST
VE pro Lage:	3 ST	Bruttogewicht:	779,93 kg	Gesamthöhe der Palette:	144,5 cm

Primärverpackung:

Beschreibung:	Sack	Material:	Papier, HDPE
Quantität:	1,0000 PC		
Gewicht:	154,1 g		
Farbe:	Weiß		
Breite:	350 mm		
Höhe:	920 mm		

Codierung

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

Sekundärverpackung

Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier
Quantität:	0,0000 PC		
Gewicht:	2,6 g		
Farbe:	Weiß		
Breite:	210 mm		
Höhe:	148,5 mm		

Tertiär Verpackung

Beschreibung:	Bogen	Material:	Papier
Quantität:	1,0000 PC		
Gewicht:	552 g		
Farbe:	Grau		
Länge:	1.150 mm		
Breite:	800 mm		
Beschreibung:	Palette	Material:	Holz
Quantität:	1,0000 PC		
Gewicht:	25.000 g		
Länge:	1.200 mm		
Breite:	800 mm		
Höhe:	144 mm		

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsyste

Siebe:	vorhanden	Siebweite:	5 mm	Bemerkungen
Filter:	Nein			
Metallendetektor:	Ja	Ø Prüfkörper:	2,5 mm	
Eisen:		Ø Prüfkörper:	3,5 mm	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	3,5 mm	
Edelstahl:				
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: 20.03.2024
Änderung: Ursprung (Informationsblatt Zur Herkunft Von Rohmaterialien)