

# PRODUKTSPEZIFIKATION

**CSM Ingredients**  
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

09.10.2024

## Meister Saftin Himbeer

### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	<b>10101931</b>
Andere	
EAN Code	4000492501968
KN Code (EU)	21069098

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Saftbinder
--------------------------------	------------

### PRODUKTBESCHREIBUNG

Rieselfähiges Pulver zum Binden von Früchten bei der Herstellung von Fruchtfüllungen.
---

### ALLGEMEINE INFORMATION

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

### ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung
1000 g Produkt + 500 g Kristallzucker mischen, Wasser bzw. Fruchtsaft ca. 2450 g + Früchte ca. 4000 g - Angaben abhängig von der Anwendung
Zugabe:
Bemerkungen: 1000 g Produkt + 500 g Kristallzucker + Wasser bzw. Fruchtsaft ca. 2450 g + Früchte ca. 4000 g

### SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Himbeere	Geruch:	Himbeere
Aussehen	Pulver	Farbe:	Hellrot
Struktur:	Pulver		

### ZUTATEN

Zucker; Modifizierte Stärke; Traubenzucker; Himbeerpulver (6,2%) (Glukosesirup; Himbeeren, getrocknet); Verdickungsmittel: Carrageen, Pektine; Säureregulator: Citronensäure; Stabilisator: Calciumphosphate, Diphosphate, Natriumphosphate; Holunderbeerkonzentrat; Aroma.
---

### NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	1.570 kJ (370 kcal)
Fett:	0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,0 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,0 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,1 g
Kohlenhydrate:	88,3 g
davon Zucker:	53,6 g
Ballaststoffe:	3,2 g
Eiweiß:	0,5 g
Salz (Na x 2,5):	0,5784 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):	583,6 mg
Minerales - Natrium:	231,4 mg
Wasser:	3,7 g

# Meister Saftin Himbeer

Artikelnummer: 10101931 Letzte Änderung am: 09.10.2024

## ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
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	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	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	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 SO<sub>2</sub>, angegeben werden.

### Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

Kann Spuren enthalten von: GLUTEN, EI, SOJA, MILCH / LAKTOSE, 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.

## DIÄTETISCHE ANGABEN

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Nein
Geeignet für Laktovo-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilcheiweißallergie:	Nein
Geeignet für Veganer	Ja		
<i>"Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.</i>			

## MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	10 000				§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				AFNOR 3M 01/8-06/01, Petrifilm
Schimmelpilze:	/ g	500				§64 LFGB L 01.00-37
Hefen:	/ g	500				§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	100				§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

# Meister Saftin Himbeer

Artikelnummer:	10101931	Letzte Änderung am:	09.10.2024
----------------	----------	---------------------	------------

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	270 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	12 - 25 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	2 - 25 °C

## VERPACKUNGSDATEN

Verkaufseinheit				
Nettogewicht:	5 kg	Bruttogewicht:	5,35 kg	Stückzahl:
Palette				
Palettentyp:	Palette 1200 x 800			
VE pro Lage:	12 ST	Lagen:	7 ST	VE pro Palette:
Nettogewicht:	420 kg	Bruttogewicht:	475 kg	Gesamthöhe der Palette: 139,8 cm
Primärverpackung:				
Beschreibung:	Folie	Material:	BOPP, LDPE	
Quantität:	0,0810 KG			
Farbe:	Transparent			
Breite:	345 mm			
Codierung				
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	TTMMJJ	Charge-Code
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja	Materialcode: Batch-Nummer
Sekundärverpackung				
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe	
Quantität:	1,0000 PC			
Gewicht:	259 g			
Farbe:	Weiß			
Länge (außen):	333 mm			
Breite (außen):	201 mm			
Höhe (außen):	181 mm			
Codierung				
		Haltbarkeitsdatum:	TTMMJJ	Charge-Code
				Frische Nummer
Tertiär Verpackung				
Beschreibung:	Klebeband	Material:	BOPP	
Quantität:	75,6000 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			
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier	
Quantität:	1,0000 PC			
Gewicht:	2,6 g			
Farbe:	Weiß			
Breite:	210 mm			
Höhe:	148,5 mm			

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsysteem			
Siebe:	vorhanden	Siebweite:	3 mm
Filter:	Nein		
Metalldetektor:	Ja	Ø Prüfkörper:	2,5 mm
Eisen:		Ø Prüfkörper:	3,5 mm
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	3,5 mm
Edelstahl:			
Röntgenstrahlung:	Nein		

# Meister Saftin Himbeer

Artikelnummer: 10101931

Letzte Änderung am:

09.10.2024

## GESETZLICHE INFORMATION

### Internationale Zutatennummerierung

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 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: 09.10.2024  
Änderung: Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen