

PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 09.10.2024
Meister Saftin Apfel		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10101928
Andere	
EAN Code	4000492501982
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:	Etwas Apfel	Geruch:	Etwas Apfel
Aussehen	Pulver	Farbe:	Weiß, Hellbeige
Struktur:	Pulver		

ZUTATEN
Modifizierte Stärke; Traubenzucker; Zucker; Verdickungsmittel: Carrageen, Pektine; Apfelpulver (5,0%); Säuerungsmittel: Citronensäure; Stabilisator: Calciumphosphate, Natriumphosphate, Diphosphate; Aroma.

NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.551 kJ	(365 kcal)
Fett:	0,2 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,2 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
Kohlenhydrate:	87,6 g	
davon Zucker:	55,0 g	
Ballaststoffe:	3,8 g	
Eiweiß:	0,2 g	
Salz (Na x 2,5):	0,5770 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):	583,1 mg	
Minerales - Natrium:	230,8 mg	
Wasser:	3,8 g	

Meister Saftin Apfel

Artikelnummer: 10101928 Letzte Änderung am: 09.10.2024

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	Ja
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	2 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 ₂ , 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 Lakto-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchproteinallergie:	Nein
Geeignet für Veganer	Ja		

"Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.

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 Apfel

Artikelnummer:	10101928	Letzte Änderung am:	09.10.2024
----------------	----------	---------------------	------------

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

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

VERPACKUNGSGINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	5 kg	Bruttogewicht:	5,346 kg		
Palette					
Palettentyp:	Palette 1200 x 800				
VE pro Lage:	12 ST	Lagen:	7 ST	VE pro Palette:	84 ST
Nettogewicht:	420 kg	Bruttogewicht:	474,06 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	Batch-Nummer
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja	Materialcode:	Ja
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				
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:	75,6000 KG				
Farbe:	Transparent				
Breite:	50 mm				
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 Kontrollsystem			
Siebe:	vorhanden	Siebweite:	Bemerkungen
	Ja	3 mm	
Filter:	Nein		
Metalldetektor:	Ja		
Eisen:		Ø Prüfkörper:	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	
Edelstahl:		Ø Prüfkörper:	
Röntgenstrahlung:	Nein		

Meister Saftin Apfel

Artikelnummer: 10101928 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