

PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 11.10.2023
Meister Sahn Käse-Sahne 10kg		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10101937
Andere	
EAN Code	4000492011856
KN Code (EU)	21069098

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Sahnestandmittel

PRODUKTBESCHREIBUNG	
Sahnestandmittel; Pulverförmige Mischung zur Herstellung von Käse-Sahne-Torten.	

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

ANWENDUNGSHINWEIS	
Allgemeine Empfehlung 300 g Mix mit 650 g Wasser (25 °C) verrühren, 500 g geschlagene ungesüßte Sahne unterheben, nach Wunsch weiterverarbeiten. Gebäcke zum Absteifen kühl stellen.	

SENSORISCHE INFORMATION			
Geschmack:	Zitrone	Geruch:	Zitrone
Aussehen	Pulver	Farbe:	Weiß
Struktur:	fein, Freifließendes Pulver		

ZUTATEN	
Zucker; Traubenzucker; MagerMILCH-Frischkäsepulver (15%); Gelatine; Modifizierte Stärke; Aroma; Säuerungsmittel: Citronensäure; Verdickungsmittel: Xanthan; Speisesalz.	

NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.603 kJ	(377 kca)
Fett:	0,2 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,2 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
Kohlenhydrate:	80,9 g	
davon Zucker:	74,4 g	
Ballaststoffe:	0,2 g	
Eiweiß:	11,1 g	
Salz (Na x 2,5):	0,4831 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	
Salz (NaCl):	425,4 mg	
Minerales - Natrium:	193,3 mg	
Wasser:	3,6 g	

Meister Sahn Käse-Sahne 10kg

Artikelnummer:

10101937

Letzte Änderung am:

11.10.2023

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	Ja	Ja
Khorasanweizen	Nein	Ja	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)	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	5 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, 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):	Nein	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Nein
Geeignet für Lakto-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 Sahn Käse-Sahne 10kg

Artikelnummer: 10101937 Letzte Änderung am: 11.10.2023

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach 270 Tage
Produktion:
Lagertemperatur: 12 - 25 °C
Relative Lagerfeuchtigkeit: < 65 %
Lagerhinweis: Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten.

Transportbedingungen

Transporttemperatur: 2 - 25 °C

VERPACKUNGSMITTELINFORMATION

Verkaufseinheit

Nettogewicht: 10 kg Bruttogewicht: 10,404 kg Stückzahl: 2 ST

Palette

Palettentyp: Palette 1200 x 800
VE pro Lage: 9 ST Lagen: 7 ST VE pro Palette: 63 ST
Nettogewicht: 630 kg Bruttogewicht: 680 kg Gesamthöhe der Palette: 151,7 cm

Primärverpackung:

Beschreibung: Folie Material: OPA, LDPE
Quantität: 0,0490 KG
Farbe: Transparent
Breite: 585 mm

Codierung

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

Sekundärverpackung

Beschreibung: Etikett Material: Papier
Quantität: 1,0000 PC
Gewicht: 3,16 g
Farbe: Weiß
Breite: 110 mm
Höhe: 296 mm

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

Beschreibung: Dose Material: Wellpappe
Quantität: 1,0000 PC
Gewicht: 366 g
Farbe: Weiß
Länge (aussen): 376 mm
Breite (aussen): 252 mm
Höhe (aussen): 200 mm

Codierung

Produktionsdatum: Frische Nummer Haltbarkeitsdatum: TTMMJJ

Tertiär Verpackung

Beschreibung: Klebeband Material: BOPP
Quantität: 94,5000 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 Sahn Käse-Sahne 10kg

Artikelnummer: 10101937 Letzte Änderung am: 11.10.2023

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem

Siebe:	vorhanden Ja	Siebweite:	3 mm	Bemerkungen
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)	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: 11.10.2023
Änderung: Rezeptur