

PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 02.12.2024
Meister Mandelmasse		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10101723
Andere	
EAN Code	4000492001512
KN Code (EU)	17049051

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Gebrauchsfertige backstabile Mandelmasse

PRODUKTBESCHREIBUNG	
Backfest	
Grob gemahlene Paste auf Mandelbasis.	

ALLGEMEINE INFORMATION			
Ursprungsland:	Dänemark	Ursprungskontinent:	Europa (EU)
Produkttyp:	Zusammengesetzte Rohstoffe		
Physischer Zustand:	Paste		

ANWENDUNGSHINWEIS	
Allgemeine Empfehlung	
Zur Herstellung feiner Makronengebäcke und Mandelfüllungen.	

SENSORISCHE INFORMATION			
Geschmack:	Süß, Mandel, Kein bitterer Nachgeschmack	Geruch:	Mandel
Aussehen	Paste	Farbe:	Beige
Struktur:	Paste, rauh, Viskos, Leichte kristallinen		

ZUTATEN	
Zucker; MANDELN (31%); Wasser; Invertzuckersirup; HÜHNEREIKLARPULVER AUS FREILANDHALTUNG; Fruchtzucker; Traubenzucker; Alkohol.	

NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.711 kJ	(409 kcal)
Fett:	16,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	1,2 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	12,0 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	3,4 g	
Kohlenhydrate:	54,0 g	
davon Zucker:	53,0 g	
Ballaststoffe:	3,3 g	
Eiweiß:	8,1 g	
Salz (Na x 2,5):	0,0580 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):	58,0 mg	
Minerales - Natrium:	23,0 mg	
Wasser:	18,0 g	

Meister Mandelmasse

Artikelnummer:10101723

Letzte Änderung am:02.12.2024

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	Nein	Nein
Gerste	Nein	Nein	Nein
Hafer	Nein	Nein	Nein
Dinkel	Nein	Nein	Nein
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	Nein	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Mandeln	Ja	Ja	Ja
Haselnuss	Nein	Nein	Ja
Walnüsse	Nein	Nein	Nein
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	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 PPM *	Ja	Ja
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
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.

NACHHALTIGKEIT

Typ:	Dieses Produkt enthält kein Palm/Palmkernöl oder palmbasierte Derivate.	Supply chain model:
------	---	---------------------

DIÄTETISCHE ANGABEN

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Ja
Geeignet für Lakto-Vegetarier:	Nein	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Ja
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchweißallergie:	Ja
Geeignet für Veganer	Nein		

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Gehalte				
Alkoholgehalt:	1 %			
Feuchtegehalt:		< 21 %		

Meister Mandelmasse

Artikelnummer:10101723

Letzte Änderung am:02.12.2024

PHYSIKALISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Rheologie				
Texturanalyse				
Penetrometer:		28 - 41 mm		Konus 20, Zeit 5 Sekunden, Temperatur 20 °C
Andere				
Wasseraktivität (aw):		< 0,86		

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	5 000				NMKL 86
Coliforme Keime:	/ g	10				ISO 4835, ISO 16642
E. coli:	/ 1 g	abwesend				ISO 4832, ISO 16642
Schimmelpilze:	/ g	10				NMKL 98
Hefen:	/ g	10				NMKL 98
Staphylococcus aureus:	/ g	2				ISO 6888-1, ISO 6888-2
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				VIDAS SLM-48h (external analysis)
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	Nicht nachweisbar				VIDAS LMO II, Not analyzed
Milchsäurebakterien:	/ g	500				ISO 15214

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	180 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	15 - 18 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten., Trocken und kühl lagern.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< 20 °C
Bemerkungen:	(empfohlen)

VERPACKUNGSGINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	12,5 kg	Bruttogewicht:	12,866 kg	Stückzahl:	1 ST
Palette					
Palettentyp:	Euro-Palette				
VE pro Lage:	12 ST	Lagen:	4 ST	VE pro Palette:	48 ST
Nettogewicht:	600 kg	Bruttogewicht:	642,60 kg	Gesamthöhe der Palette:	123 cm
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Eimer		Material:	PP	
Gewicht:	366 g				
Farbe:	Weiß				
Höhe:	261 mm				
Durchmesser:	270 mm				
Beschreibung:	Deckel		Material:	PP	
Farbe:	Weiß				
Höhe:	9 mm				
Durchmesser:	270 mm				
Tertiär Verpackung					
Beschreibung:	Palette		Material:	Holz	
Maße:	1200 x 800 x 150 mm				
Gewicht:	25.000 g				

KONTAMINATION

	Gesetzlich erlaubter Maximalwert	Maximalwert	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Mycotoxines				
Aflatoxine B1:		8,0 µg/Kg		
Aflatoxine gesamt:		10 µg/Kg		

Meister Mandelmasse

Artikelnummer: 10101723 Letzte Änderung am: 02.12.2024

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem

	vorhanden		Bemerkungen
Metalldetektor:	Ja		
Eisen:		Ø Prüfkörper: 1,0 mm	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper: 1,2 mm	
Edelstahl:		Ø Prüfkörper: 1,5 mm	

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	17049051	

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: 02.12.2024
Änderung: Ursprung (Informationsblatt Zur Herkunft Von Rohmaterialien), Nährwertangaben