

PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 22.10.2025
Meister Dänischeig Plus		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	10101805
Andere	
EAN Code	4000492071065
KN Code (EU)	1901200000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS
Bezeichnung des Lebensmittels: Backmischung

PRODUKTBESCHREIBUNG
Pulverförmiges Konzentrat zur Herstellung von Plunder- und Dänischeiggebäcken aller Art.

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

ANWENDUNGSHINWEIS
Anwendung 625 g Meister Dänischeig Plus; 625 g Weizenmehl Typ 550; 375 g Wasser; 250 g Vollei; ca.80 g Hefe; 1000 g Dänisch Roll Platte (zum Einziehen verwenden); Gesamtgewicht 2.955 g
Arbeitsanweisungen
Zugabe: 50 %

SENSORISCHE INFORMATION			
<b>Geschmack:</b>	Wie Mehl, Leicht aromatisch	<b>Geruch:</b>	Wie Mehl, Leicht aromatisch
<b>Aussehen</b>	Pulver	<b>Farbe:</b>	Gelblich, Grau
<b>Struktur:</b>	Fließfähig, Pulver		

ZUTATEN
WEIZENmehl; Zucker; Palm; MagerMILCHpulver; WEIZENkleber; Speisesalz; Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Aroma; Stabilisator: Calciumphosphate; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Enzyme.

NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.817 kJ	(432 kcal)
Fett:	15,7 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	9,0 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	5,2 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	1,4 g	
Kohlenhydrate:	62,1 g	
davon Zucker:	16,4 g	
Ballaststoffe:	2,3 g	
Eiweiß:	9,3 g	
Salz (Na x 2,5):	1,5618 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:	1,2 ppm
Salz (NaCl):	1.566,8 mg
Minerales - Natrium:	624,7 mg
Wasser:	9,1 g

# Meister Dänischeig Plus

Artikelnummer:

10101805

Letzte Änderung am:

22.10.2025

## ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	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	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	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	1 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: EI, SOJA.			
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:	Nein	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchweißallergie:	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 Produktion:	270 Tage
Lagertemperatur:	15 - 25 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten., Trocken
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	10 - 25 °C

# Meister Dänischeig Plus

Artikelnummer: 10101805 Letzte Änderung am: 22.10.2025

## VERPACKUNGSMITTELINFORMATION

<b>Verkaufseinheit</b>					
<b>Nettogewicht:</b>	25 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	25,154 kg	<b>Stückzahl:</b>	1 ST
<b>Palette</b>					
<b>Palettentyp:</b>	Palette 1200 x 800	<b>Lagen:</b>	10 ST	<b>VE pro Palette:</b>	30 ST
<b>VE pro Lage:</b>	3 ST	<b>Bruttogewicht:</b>	780 kg	<b>Gesamthöhe der Palette:</b>	144,5 cm
<b>Nettogewicht:</b>	750 kg				
<b>Primärverpackung:</b>					
<b>Beschreibung:</b>	Sack	<b>Material:</b>	Papier, HDPE		
<b>Quantität:</b>	1,0000 PC				
<b>Gewicht:</b>	154,1 g				
<b>Farbe:</b>	Weiß				
<b>Breite:</b>	350 mm				
<b>Höhe:</b>	920 mm				
<b>Codierung</b>					
<b>Name:</b>	Ja	<b>Haltbarkeitsdatum:</b>	TTMMJJ	<b>Charge-Code</b>	Batch-Nummer
<b>EAN:</b>	Ja	<b>Lieferant:</b>	Ja	<b>Materialcode:</b>	Ja
<b>Sekundärverpackung</b>					
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier		
<b>Quantität:</b>	1,0000 PC				
<b>Gewicht:</b>	4,28 g				
<b>Farbe:</b>	Weiß				
<b>Breite:</b>	210 mm				
<b>Höhe:</b>	210 mm				
<b>Tertiär Verpackung</b>					
<b>Beschreibung:</b>	Palette	<b>Material:</b>	Holz		
<b>Quantität:</b>	1,0000 PC				
<b>Gewicht:</b>	25.000 g				
<b>Länge:</b>	1.200 mm				
<b>Breite:</b>	800 mm				
<b>Höhe:</b>	144 mm				
<b>Beschreibung:</b>	Bogen	<b>Material:</b>	Papier		
<b>Quantität:</b>	1,0000 PC				
<b>Gewicht:</b>	460 g				
<b>Farbe:</b>	Grau				
<b>Länge:</b>	1.150 mm				
<b>Breite:</b>	800 mm				
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier		
<b>Quantität:</b>	1,0000 PC				
<b>Gewicht:</b>	2,6 g				
<b>Farbe:</b>	Weiß				
<b>Breite:</b>	210 mm				
<b>Höhe:</b>	148,5 mm				

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

<b>Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem</b>			
<b>Siebe:</b>	vorhanden Ja	<b>Siebweite:</b>	5 mm
<b>Filter:</b>	Nein		
<b>Metalldetektor:</b>	Ja		
<b>Eisen:</b>		<b>Ø Prüfkörper:</b>	2,5 mm
<b>Nicht-Eisen:</b>		<b>Ø Prüfkörper:</b>	3,5 mm
<b>Edelstahl:</b>		<b>Ø Prüfkörper:</b>	3,5 mm
<b>Röntgenstrahlung:</b>	Nein		

# Meister Dänischeig Plus

Artikelnummer:	10101805	Letzte Änderung am:	22.10.2025
----------------	----------	---------------------	------------

## 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:	22.10.2025
Änderung:	Rezeptur