

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

22.10.2025

Meister Dänischteig Plus

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
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 Dänischteiggebäcken aller Art.

ALLGEMEINE INFORMATION

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

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung	
625 g Meister Dänischteig 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

Geschmack:	Wie Mehl, Leicht aromatisch	Geruch:	Wie Mehl, Leicht aromatisch
Aussehen	Pulver	Farbe:	Gelblich, Grau
Struktur:	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 Dänischteig 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 SO₂, 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 Kuhmilcheiweißallergie:	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	270 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	15 - 25 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten., Trocken
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	10 - 25 °C

Meister Dänischteig Plus

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

VERPACKUNGSGEDECKT INFORMATION

Verkaufseinheit				
Nettogewicht:	25 kg	Bruttogewicht:	25,154 kg	Stückzahl:
Palette				
Palettentyp:	Palette 1200 x 800	Lagen:	10 ST	VE pro Palette:
VE pro Lage:	3 ST	Bruttogewicht:	780 kg	Gesamthöhe der Palette:
Nettogewicht:	750 kg			144,5 cm
Primärverpackung:				
Beschreibung:	Sack	Material:	Papier, HDPE	
Quantität:	1,0000 PC			
Gewicht:	154,1 g			
Farbe:	Weiß			
Breite:	350 mm			
Höhe:	920 mm			
Codierung				
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	TTMMJJ	Charge-Code Materialcode:
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja	Batch-Nummer Ja
Sekundärverpackung				
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier	
Quantität:	1,0000 PC			
Gewicht:	4,28 g			
Farbe:	Weiß			
Breite:	210 mm			
Höhe:	210 mm			
Tertiär Verpackung				
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:	460 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 Kontrollsystem			
	vorhanden		Bemerkungen
Siebe:	Ja	Siebweite:	5 mm
Filter:	Nein		
Metalldetektor: Eisen: Nicht-Eisen: Edelstahl:	Ja	Ø Prüfkörper: 2,5 mm Ø Prüfkörper: 3,5 mm Ø Prüfkörper: 3,5 mm	
Röntgenstrahlung:	Nein		

Meister Dänischteig 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 best en 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