

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

16.06.2025

Meister Nusetta PO SG

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

10101896

Andere

EAN Code 4000492071836
KN Code (EU) 18062095

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Nuss-Nougat-Creme

PRODUKTBESCHREIBUNG

Nuß-Nougat-Creme, Backfest
12,5 kg

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Deutschland Ursprungskontinent: Europa (EU)

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

Nuß-Nougat-Creme
Zum Füllen und überziehen von Backwaren (vor und nach dem Backen)
Zur Verarbeitung im Anschlagkessel glatt rühren

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Schokolade, Süß, Angenehm, Schokoladig, nussig	Geruch:	nussig, Schokoladig
Aussehen Struktur:	cremig Viskos, Weich	Farbe:	Braun, Glänzend

ZUTATEN

Zucker; Pflanzliche Fette: Palm, Kokos, in veränderlichen Gewichtsanteilen; HASELNUSSmark (19%); Rapsöl; Fettarmes Kakaopulver; VollMILChpulver; Ganz gehärtetes Rapsöl; Emulgator: Lecithine; Aroma.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	2.431 kJ (584 kcal)
Fett:	39,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	14,5 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	18,7 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	5,0 g
Kohlenhydrate:	52,6 g
davon Zucker:	50,2 g
Ballaststoffe:	3,2 g
Eiweiß:	4,0 g
Salz (Na x 2,5):	0,0124 g

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Fette davon Transfettsäuren:	0,3 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,3 g
Cholesterin:	7,7 ppm
Salz (NaCl):	12,1 mg
Minerales - Natrium:	5,0 mg
Wasser:	0,9 g

Meister Nusetta PO SG

Artikelnummer: 10101896

Letzte Änderung am:

16.06.2025

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Weizen	Nein	Nein	Ja
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Nein	Ja
Hafer	Nein	Nein	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	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	Ja	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Nein
Haselnuss	Ja	Ja	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	3 PPM *	Nein	Nein
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:	Palmöl	Supply chain model:	Segregation
Typ:	Palmkern	Supply chain model:	Segregation

DIÄTETISCHE ANGABEN

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

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Fette				
Fettgehalt:	39,5 %	37,5 - 41,5 % < 2 %		Leithe berechnet
Transfettsäuren:				

Meister Nusetta PO SG

Artikelnummer:	10101896	Letzte Änderung am:	16.06.2025
----------------	----------	---------------------	------------

PHYSIKALISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Farbe				
Farbe:	40 L	37,5 - 42,5		Minolta CM-600d

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	10 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
Enterobakterien:	/ g	10				DIN EN ISO 21528-1/2:2017-09, DIN EN ISO 21528-1/2:2009-12, ASU §64 LFGB L05.00-5:1990-06
E. coli:	/ 1 g	Nicht nachweisbar				ISO 4831:2006-08, DIN EN ISO 16649-2:2009-12, AFNOR 3M-01/08-06/01:2009-8
Schimmelpilze:	/ g	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Hefen:	/ g	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Bacillus cereus:	/ g	1 000				DIN EN ISO 7932:2005-03, ASU L 00.00-33:2006-09, ASU L01.00-72:2011-01
Staphylococcus aureus:	/ g	100				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12, ASU L00.00-55:2004-12, AFNOR 3M-01/09-04/03:2007-03
Salmonellen:	/ 250 g	Nicht nachweisbar				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	Nicht nachweisbar				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	270 Tage
Lagertemperatur:	16 - 18 °C
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	16 - 18 °C

Meister Nusetta PO SG

Artikelnummer:	10101896	Letzte Änderung am:	16.06.2025
----------------	----------	---------------------	------------

VERPACKUNGSGEDECK

Verkaufseinheit				
Nettogewicht:	12,5 kg	Bruttogewicht:	12,87 kg	Stückzahl:
Palette				1 ST
Palettentyp:	Palette 1200 x 800	Lagen:	4 ST	VE pro Palette:
VE pro Lage:	12 ST	Bruttogewicht:	644 kg	Gesamthöhe der
Nettogewicht:	600 kg			Palette: 134,4 cm
Primärverpackung:				
Beschreibung:	Eimer	Material:	PP	
Quantität:	1,0000 PC			
Gewicht:	308 g			
Höhe:	284 mm			
Beschreibung:	Deckel	Material:	PP	
Quantität:	1,0000 PC			
Gewicht:	58 g			
Farbe:	Weiß			
Höhe:	16 mm			
Codierung				
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	DD/MM/YY	Charge-Code
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja	Materialcode:
Sekundärverpackung				
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier	
Quantität:	1,0000 PC			
Gewicht:	0,54 g			
Farbe:	Weiß			
Breite:	160 mm			
Höhe:	35 mm			
Tertiär Verpackung				
Beschreibung:	Bogen	Material:	Wellpappe	
Quantität:	1,0000 PC			
Gewicht:	280 g			
Farbe:	Grau			
Länge:	1.000 mm			
Breite:	700 mm			
Beschreibung:	Strechfolie	Material:	LDPE	
Quantität:	0,4200 KG			
Farbe:	Transparent			
Beschreibung:	Bogen	Material:	LDPE	
Quantität:	3,0000 PC			
Farbe:	Transparent			
Länge:	600 m			
Breite:	750 mm			
Beschreibung:	Bogen	Material:	LDPE	
Quantität:	1,0000 PC			
Gewicht:	82,8 g			
Farbe:	Transparent			
Länge:	1.200 mm			
Breite:	750 mm			
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier	
Quantität:	2,0000 PC			
Gewicht:	2,74 g			
Breite:	148 mm			
Höhe:	210 mm			
Beschreibung:	Band	Material:	Wachs	
Quantität:	0,0080 KG			
Länge:	600 m			
Breite:	170 mm			

LEBENSMITTELSECHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsyste			
	vorhanden		Bemerkungen
Siebe:	Ja	Siebweite:	4,2 mm
Filter:	Nein		
Metalldetektor:	Nein	Ø Prüfkörper: Ø Prüfkörper: Ø Prüfkörper:	
Eisen: Nicht-Eisen: Edelstahl:			
Röntgenstrahlung:	Nein		

Meister Nusetta PO SG

Artikelnummer: 10101896

Letzte Änderung am:

16.06.2025

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	18062095	

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:

16.06.2025

Änderung:

Verpackungsinformation, Complete revision