

# PRODUKTSPEZIFIKATION

**CSM Ingredients**  
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

24.06.2025

## Meister Jogutop

### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Artikelnummer	<b>10101885</b>
Andere	
EAN Code	4000492051340
KN Code (EU)	21069098

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Joghurtkrempulver zur Herstellung von gebackenen und ungebackenen Joghurtcrems

### PRODUKTBESCHREIBUNG

Joghurtkrempulver zur Herstellung von gebackenen und ungebackenen Joghurtcrems.

### ALLGEMEINE INFORMATION

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

### ANWENDUNGSHINWEIS

#### Anwendung

Grundrezept: 400g Produkt + 1000g Wasser, kalt

### SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Typisch, Joghurt	Geruch:	Typisch, Joghurt
Aussehen	Pulver	Farbe:	Weiß
Struktur:	Fließfähig, Pulver		

### ZUTATEN

Zucker; Modifizierte Stärke; MagerMILCHjoghurtpulver (12%); SAHNEpulver; Stabilisator: Natriumphosphate, Diphosphat, Calciumsulfat; Palmfett; Säureregulator: Citronensäure; Elklarpulver; Glukosesirup, getrocknet; Verdickungsmittel: Natriumalginat, Carrageen; Aroma; MILCheiweiß; Emulgator: Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Jodiertes Speisesalz (Speisesalz; Kaliumjodat).

### NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	1.717 kJ (407 kcal)
Fett:	8,4 g
davon gesättigte Fettsäuren:	5,6 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	2,3 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,3 g
Kohlenhydrate:	75,0 g
davon Zucker:	51,6 g
Ballaststoffe:	0,7 g
Eiweiß:	6,6 g
Salz (Na x 2,5):	3,0797 g

### ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,2 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,2 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,0 g
Cholesterin:	178,4 ppm
Salz (NaCl):	799,9 mg
Minerales - Natrium:	1.231,9 mg
Wasser:	2,5 g

# Meister Jogutop

Artikelnummer: 10101885

Letzte Änderung am:

24.06.2025

## ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
<b>Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	Ja
Weizen	Nein	Ja	Ja
Roggen	Nein	Ja	Ja
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Ja
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	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	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	6 PPM *	Nein	Nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	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: GLUTEN, SOJA, SCHALENFRÜCHTEN, LUPINE.

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:	Ja
Geeignet für Laktovo-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	50 000				§64 LFGB L 01.00-5
Enterobakterien:	/ g	100				§64 LFGB L 05.00-5
Coliforme Keime:	/ g	Nicht nachweisbar				§64 LFGB L 01.00-3, §64 LFGB L 01.00-49
E. coli:	/ 1 g	Nicht nachweisbar				ISO 16649
Schimmelpilze:	/ g	1 000				§64 LFGB L 01.00-37
Hefen:	/ g	1 000				§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
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	Nicht nachweisbar				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02

# Meister Jogutop

Artikelnummer: 10101885

Letzte Änderung am:

24.06.2025

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

### Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	270 Tage
Lagertemperatur:	12 - 25 °C
Relative Lagerfeuchtigkeit:	< 75 %
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten.

### Transportbedingungen

Transporttemperatur:	2 - 25 °C
----------------------	-----------

## VERPACKUNGSDATEN

### Verkaufseinheit

Nettogewicht:	10 kg	Bruttogewicht:	10,102 kg	Stückzahl:	1 ST
<b>Palette</b>					
Palettentyp:	Palette 1200 x 800	Lagen:	15 ST	VE pro Palette:	75 ST
VE pro Lage:	5 ST	Bruttogewicht:	783,11 kg	Gesamthöhe der Palette:	164,4 cm

### Primärverpackung:

Beschreibung:	Sack	Material:	Papier, HDPE
Quantität:	1,0000 PC		
Gewicht:	102 g		
Breite:	350 mm		
Höhe:	600 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:	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 Kontrollsyste

	vorhanden		Bemerkungen
Siebe:	Ja	Siebweite:	3 mm
Filter:	Nein		
Metallendetktor:	Ja	Ø Prüfkörper:	2,5 mm
Eisen:		Ø Prüfkörper:	3,5 mm
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	3,5 mm
Edelstahl:			
Röntgenstrahlung:	Nein		

# Meister Jogutop

Artikelnummer: 10101885

Letzte Änderung am:

24.06.2025

## 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: 24.06.2025  
Änderung: Complete revision