

PRODUKTSPEZIFIKATION		
<b>CSM Ingredients</b> www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 20.03.2024
MEISTER FEINE SCHOKOTROPFEN		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	10101845
Andere	
EAN Code	4000492043192
KN Code (EU)	18062050

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Schokoladen-Tropfen, Kakao: 50 % mindestens

PRODUKTBESCHREIBUNG	
Backfest	
Backfeste Schokolade-Tropfen, 50%.	

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

ANWENDUNGSHINWEIS	
Allgemeine Empfehlung	Für Backwaren mit Schokolade und/oder zum Dekorieren von Backwaren.

PRODUKTGRÖßEN				
	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Anzahl / 100 g:	650			ca. 6.500 Stück / kg

SENSORISCHE INFORMATION			
Geschmack:	Typisch, Zartbitterschokolade	Geruch:	Typisch, Schokolade
Aussehen	Tropfen	Farbe:	Dunkelbraun, Braun
Struktur:	Fest		
Bemerkungen:	Struktur: bissfest		
Bemerkungen:	Visual Aspekt: Dunkelbraun Schokolade Tropfen		

ZUTATEN	
Kakaomasse; Zucker; Kakaobutter; Emulgator: Lecithine.	

NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	2.144 kJ	(514 kcal)
Fett:	29,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	17,2 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	10,6 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	1,4 g	
Kohlenhydrate:	51,9 g	
davon Zucker:	47,2 g	
Ballaststoffe:	8,8 g	
Eiweiß:	6,9 g	
Salz (Na x 2,5):	0,0100 g	

# MEISTER FEINE SCHOKOTROPFEN

Artikelnummer:	10101845	Letzte Änderung am:	20.03.2024
----------------	----------	---------------------	------------

## ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,3 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,3 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,0 g
Cholesterin:	100,0 ppm
Salz (NaCl):	10,0 mg
Minerales - Natrium:	4,0 mg
Wasser:	1,0 g

## 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	Nein
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)	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Mandeln	Nein	Nein	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 *	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 SO<sub>2</sub>, angegeben werden.

Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen	
Kann Spuren enthalten von: MILCH / LAKTOSE, 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.
--

## NACHHALTIGKEIT

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

## 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 Kuhmilchproteinallergie:	Nein
Geeignet für Lakto-Vegetarier:	Ja		
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Ja		
Geeignet für Veganer	Ja		

"Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.

# MEISTER FEINE SCHOKOTROPFEN

Artikelnummer:	10101845	Letzte Änderung am:	20.03.2024
----------------	----------	---------------------	------------

## CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
<b>Gehalte</b>				
Feuchtegehalt:		< 1 %		
<b>Andere</b>				
Gesamtkakaotrockenmasse:	51,7 %			
Fettfreie Gesamtkakaotrockenmasse:	23,2 %			

## 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
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:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

<b>Lagerbedingungen</b>	
Mindesthaltbarkeit nach	720 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	16 - 18 °C
Lagerhinweis:	Kühl, Trocken
<b>Transportbedingungen</b>	
Transporttemperatur:	2 - 18 °C

## VERPACKUNGSINFORMATION

<b>Verkaufseinheit</b>					
Nettogewicht:	5 kg	Bruttogewicht:	5,3 kg	Stückzahl:	1 ST
<b>Palette</b>					
Palettentyp:	Euro-Palette	Lagen:	10 ST	VE pro Palette:	100 ST
VE pro Lage:	10 ST	Bruttogewicht:	550 kg	Gesamthöhe der Palette:	150 cm
Nettogewicht:	500 kg				
<b>Primärverpackung:</b>					
Beschreibung:	Sack	Material:	HDPE		
Maße:	377x206x137 mm				
Gewicht:	50 g				
Farbe:	Blau				
<b>Codierung</b>					
		Charge-Code	Ja		
<b>Sekundärverpackung</b>					
Beschreibung:	Kiste / Karton	Material:	Wellpappe		
Maße:	377x206x137 mm				
Gewicht:	250 g				
<b>Codierung</b>					
		Haltbarkeitsdatum:	MHD	Charge-Code	Ja
		Lieferant:	Ja	Materialcode:	Ja
<b>Tertiär Verpackung</b>					
Beschreibung:	Palette	Material:	Kunststoff		
Maße:	1200x800x144 mm				
Gewicht:	20 kg				
Farbe:	Grau				

# MEISTER FEINE SCHOKOTROPFEN

Artikelnummer: 10101845 Letzte Änderung am: 20.03.2024

## KONTAMINATION

	Gesetzlich erlaubter Maximalwert	Maximalwert	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Mycotoxin:				According legislation
Schwermetalle				
Schwermetalle gesamt:	0,80 mg/kg			According legislation
Cd:				
Typ:				According legislation

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
Siebe:	vorhanden	Siebweite	Bemerkungen
	Ja		Mesh: max. 4 mm²
Metalldetektor:	Ja		
Eisen:		Ø Prüfkörper: 1 mm	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper: 1,5 mm	
Edelstahl:		Ø Prüfkörper: 1,5 mm	

## GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung		
Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	18062050	
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: 20.03.2024  
Änderung: Nährwertangaben, Allergeneinformationen, Ursprung (Informationsblatt Zur Herkunft Von Rohmaterialien)