

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

20.03.2024

Meister Vanillekrem "Super"

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10101980
Andere	
EAN Code	4000492001390
KN Code (EU)	21069098

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Kaltkrempulver
--------------------------------	----------------

PRODUKTBESCHREIBUNG

Krempulver zur Herstellung von kaltangerührten Krems.

ALLGEMEINE INFORMATION

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

ANWENDUNGSHINWEIS

Zugabe:	
Bemerkungen:	Grundrezept: 350 g - 400 g Produkt + 1000 g Wasser, kalt

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	aromatisch, Vanille	Geruch:	aromatisch, Vanille
Aussehen	Pulver	Farbe:	Gebläht, Weiß
Struktur:	Freifließendes Pulver		

ZUTATEN

Zucker; Modifizierte Stärke; VollMILCHpulver; MagerMILCHpulver; Traubenzucker; MOLKENERzeugnis; Verdickungsmittel: Natriumalginat, Carrageen; Eiklarpulver; Stabilisator: Calciumsulfat, Diphosphate, Natriumphosphat; Speisesalz; Natürliches Bourbon-Vanille Aroma; Karottenextrakt; Kurkuma.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	1.638 kJ (386 kcal)
Fett:	2,7 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1,7 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,8 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,1 g
Kohlenhydrate:	83,6 g
davon Zucker:	59,0 g
Ballaststoffe:	0,6 g
Eiweiß:	6,5 g
Salz (Na x 2,5):	1,149 g

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,1 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,1 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,0 g
Cholesterin:	107,5 ppm
Salz (NaCl):	724,7 mg
Minerales - Natrium:	459,6 mg
Wasser:	3,0 g

Meister Vanillekrem "Super"

Artikelnummer: 10101980

Letzte Änderung am:

20.03.2024

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	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
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	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 SO₂, 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	100 000				§64 LFGB L 01.00-5, ISO 4833
Enterobakterien:	/ g	100				§64 LFGB L 05.00-5, ISO 21528-2
E. coli:	/ 1 g	10				ISO 16649, AFNOR 3M 01/8-06/01
Schimmelpilze:	/ g	500				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Hefen:	/ g	500				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Bacillus cereus:	/ g	500				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB), ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	500				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm, §64 LFGB L 00.00-55, ISO 6888-1
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS, ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	10				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02, ISO 11290-1

Meister Vanillekrem "Super"

Artikelnummer: 10101980

Letzte Änderung am:

20.03.2024

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	273 Tage
Lagertemperatur:	12 - 25 °C
Relative Lagerfeuchtigkeit:	< 65 %
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten.

Transportbedingungen

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

VERPACKUNGSDATEN

Verkaufseinheit

Nettogewicht:	10 kg	Bruttogewicht:	10,109 kg	Stückzahl:	1 ST
---------------	-------	----------------	-----------	------------	------

Palette

Palettentyp:	Palette 1200 x 800	Lagen:	15 ST	VE pro Palette:	75 ST
VE pro Lage:	5 ST	Bruttogewicht:	783,727 kg	Gesamthöhe der Palette:	179,5 cm
Nettogewicht:	750 kg				

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		
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier
Quantität:	0,0000 PC		
Gewicht:	2,6 g		
Farbe:	Weiß		
Breite:	210 mm		
Höhe:	148,5 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:	552 g		
Farbe:	Grau		
Länge:	1.150 mm		
Breite:	800 mm		

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem

	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 Vanillekrem "Super"

Artikelnummer:	10101980	Letzte Änderung am:	20.03.2024
----------------	----------	---------------------	------------

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:	20.03.2024
Änderung:	Ursprung (Informationsblatt Zur Herkunft Von Rohmaterialien), Diätetische Angaben, Verpackungsinformation