

| 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: | Gelblich, Weiß |
| Struktur: | Freifließendes Pulver | | |

| ZUTATEN | |
|--|--|
| Zucker; Modifizierte Stärke; VollMILCHpulver; MagerMILCHpulver; Traubenzucker; MÖLKENERzeugnis; Verdickungsmittel: Natriumalginat, Carrageen; Eiklarpulver; Stabilisator: Calciumsulfat, Diphosphate, Natriumphosphate; 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 | Ja |
| 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 Lakto-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 273 Tage
Produktion:
Lagertemperatur: 12 - 25 °C
Relative Lagerfeuchtigkeit: < 65 %
Lagerhinweis: Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten.

Transportbedingungen

Transporttemperatur: 2 - 25 °C

VERPACKUNGSMITTELINFORMATION

Verkaufseinheit

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

Palette

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

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

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