

PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 22.10.2025
SP Quarkteig Plus K PO MB		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
Artikelnummer	10113812
Andere	
EAN Code	4017040885821
KN Code (EU)	1901200000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS
Bezeichnung des Lebensmittels: Backmischung

PRODUKTBESCHREIBUNG
Konzentrierte Backmischung zur Herstellung von Quarkteigen.

ALLGEMEINE INFORMATION			
Ursprungsland:	Deutschland	Ursprungskontinent:	Europa (EU)

ANWENDUNGSHINWEIS	
Zugabe:	
Bemerkungen:	Grundrezept: 10.000 g Produkt, 15.000 g Weizenmehl type 550, 6.650 g Vollei, 9.500 g Wasser, 7.300 g Zucker, 1.200 g Meister Goldback (Gesamtgewicht: 49.650 g)

SENSORISCHE INFORMATION			
Geschmack:	aromatisch	Geruch:	aromatisch
Aussehen	Pulver	Farbe:	Hellgelb
Struktur:	Freifließendes Pulver		

ZUTATEN
Palmfett; Modifizierte Stärke; MagerQUARKpulver (11%); WEIZENkleber; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Elgelbpulver; WEIZENmehl; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, SOJAlecithine; Speisesalz; Aroma; Verdickungsmittel: Guarkernmehl; Säureregulator: Calciumacetat; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, L-Cystein. Enzyme;

NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	2.128 kJ	(511 kcal)
Fett:	36,1 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	18,9 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	12,5 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	3,9 g	
Kohlenhydrate:	26,4 g	
davon Zucker:	3,1 g	
Ballaststoffe:	1,0 g	
Eiweiß:	19,3 g	
Salz (Na x 2,5):	7,7077 g	

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN	
Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,2 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,2 g
Salz (NaCl):	1.807,7 mg
Minerales - Natrium:	3.083,1 mg
Wasser:	3,4 g

SP Quarkteig Plus K PO MB

Artikelnummer: 10113812 Letzte Änderung am: 22.10.2025

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Weizen	Ja	Ja	Ja
Roggen	Nein	Nein	Ja
Gerste	Nein	Nein	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	Ja	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Ja
Haselnuss	Nein	Nein	Ja
Walnüsse	Nein	Nein	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	2 PPM *	Nein	Nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	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: -.

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: Mass balance

DIÄTETISCHE ANGABEN

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

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000 000				§64 LFGB L 01.00-5
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 16649
Schimmelpilze:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37
Hefen:	/ g	20 000				§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

SP Quarkteig Plus K PO MB

Artikelnummer: 10113812 Letzte Änderung am: 22.10.2025

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach 180 Tage
 Produktion:
 Lagertemperatur: 12 - 25 °C
 Lagerhinweis: Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten.

Transportbedingungen

Transporttemperatur: 2 - 25 °C

VERPACKUNGSGINFORMATION

Verkaufseinheit

Nettogewicht: 20 kg Bruttogewicht: 20,154 kg

Palette

Palettentyp: Palette 1200 x 800
 VE pro Lage: 3 ST Lagen: 10 ST VE pro Palette: 30 ST
 Nettogewicht: 600 kg Bruttogewicht: 630 kg Gesamthöhe der Palette: 164,5 cm

Primärverpackung:

Beschreibung: Sack Material: Papier, HDPE
 Quantität: 1,0000 PC
 Gewicht: 154,1 g
 Farbe: Weiß
 Breite: 350 mm
 Höhe: 920 mm

Codierung

Name: Ja Haltbarkeitsdatum: TTMMJJ Charge-Code: Batch-Nummer
 EAN: Ja Lieferant: Ja Materialcode: Ja

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

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem

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

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	1901200000	
UFI Code	G79N-FE4V-Y2SR-NWR2	

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: 22.10.2025
 Änderung: Rezeptur