

## PRODUKTSPEZIFIKATION

**CSM Ingredients**  
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 24.06.2021

### Meister Knusper 20kg

## MATERIALNUMMERN

<b>Artikelnummer</b>		erhalten am 19.01.2022 STAV 220643
CSM Artikelnummer	<b>10101798</b>	
<b>Betrieb</b>	<b>Artikelnummer</b>	
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4000492041365	
<b>Andere</b>		
EAN Code	4000492041365	
KN Code (EU)	1901200000	

## BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

<b>Bezeichnung des Lebensmittels:</b>	Instantmix zur Herstellung von "Florentiner", "Bienenstich" und Toppings unter Zugabe von Mandeln
---------------------------------------	---

## PRODUKTBESCHREIBUNG

Instantmix zur Herstellung von Florentiner oder Bienenstichbelag unter Hinzugabe von Mandeln.
---

## ALLGEMEINE INFORMATION

<b>Ursprungsland:</b>	Deutschland	<b>Ursprungskontinent:</b>	Europa (EU)
<b>Produkttyp:</b>	Zusammengesetzte Rohstoffe		
<b>Physischer Zustand:</b>	Pulver		

## ANWENDUNGSHINWEIS

<b>Anwendung</b>
Gebrauchsfertig

## SENSORISCHE INFORMATION

<b>Geschmack:</b>	Süß	<b>Geruch:</b>	süß
<b>Aussehen</b>	Pulver	<b>Farbe:</b>	Weisslich
<b>Struktur:</b>	Pulver		

## ZUTATEN

Zucker; Glukosesirup; Sonnenblumenöl; Honig; Emulgator: SOJALECITHINE; SAHNE; Aroma.
--

## NÄHRWERTANGABEN

<b>Pro 100 Gramm Produkt</b>			
<b>Energie:</b>	1.940 kJ	(460 kcal)	
<b>Fett:</b>	13,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren:	1,2 g		
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	9,3 g		
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	1,1 g		
<b>Kohlenhydrate:</b>	85,0 g		
davon Zucker:	55,0 g		
davon mehrwertige Alkohole:	0,0 g		
davon Stärke:	0,0 g		
<b>Ballaststoffe:</b>	1,8 g		
<b>Eiweiß:</b>	0,4 g		
<b>Salz (Na x 2,5):</b>	0,0075 g		

# Meister Knusper 20kg

Artikelnummer:

10101798

Letzte Änderung am:

24.06.2021

## ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

### Pro 100 Gramm Produkt

Fette davon Transfettsäuren:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,0 g
Cholesterin:	0,0 ppm
Kohlenhydrate davon Saccharose:	51,1 g
Kohlenhydrate davon Laktose:	1,0 g
Kohlenhydrate davon Dextrose:	2,9 g
Eiweiß davon Gluten:	0,0 g
Eiweiß davon Milchprotein:	0,4 g
Eiweiß davon tierisches Protein:	0,4 g
Salz (NaCl):	7,5 mg
Minerales - Natrium:	3,0 mg
Mineralstoffe (Asche):	0,1 mg
Alkohol:	0,0 g
Broteinheiten:	7,8 000004
Wasser:	2,5 g

## 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	Ja	Ja
Khorasanweizen	Nein	Ja	Ja
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	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	Nein
Mandeln	Nein	Nein	Nein
Haselnuss	Nein	Nein	Nein
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	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, EI, LUPINE.			

## GVO INFORMATION

Das Produkt enthält keine nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.

## NACHHALTIGKEIT

Typ: Keine PO/PK Wert: Supply chain model:

# Meister Knusper 20kg

Artikelnummer:	10101798	Letzte Änderung am:	24.06.2021
----------------	----------	---------------------	------------

## DIÄTETISCHE ANGABEN

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

## CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
<b>Gehalte</b>				
Feuchtegehalt:		2,5 %		102°C, 4h

## 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:	/ 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:	/ g					is not part standards testing

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

<b>Lagerbedingungen</b>	
Mindesthaltbarkeit nach	364 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	15 - 25 °C
Relative Lagerfeuchtigkeit:	< 65 %
Lagerhinweis:	Kühl, Vor Licht schützen, Lagern Sie das Produkt in der Original Verpackung, Geöffnete Verpackung schnell verbrauchen und kühl lagern
<b>Transportbedingungen</b>	
Transporttemperatur:	15 - 25 °C

## VERPACKUNGSINFORMATION

<b>Verkaufseinheit</b>					
Nettogewicht:	20 kg	Bruttogewicht:	20,235 kg	Stückzahl:	1 ST
<b>Palette</b>					
Palettentyp:	Euro-Palette				
VE pro Lage:	3 ST	Lagen:	10 ST	VE pro Palette:	30 ST
Nettogewicht:	600 kg	Bruttogewicht:	632,05 kg	Gesamthöhe der Palette:	174,4 cm
<b>Primärverpackung:</b>					
Beschreibung:	Mehrlagen Papiersack mit PE Einlage	Material:	PE		
Stückzahl:	1 ST				
Maße:	860 x 500 x 160 mm				
Gewicht:	235 g				
Farbe:	Blau				
<b>Codierung</b>					
		Charge-Code		MM-Code	
<b>Sekundärverpackung</b>					
<b>Codierung</b>					
		Haltbarkeitsdatum:	Ja	Charge-Code	Ja
Name:	Ja			Materialcode:	Ja
EAN:	Ja				
<b>Tertiär Verpackung</b>					
Beschreibung:	Palette	Material:	Holz		
Maße:	1200 x 800 x 144 mm				
Gewicht:	25 kg				
Farbe:	Braun				

# Meister Knusper 20kg

Artikelnummer: 10101798 Letzte Änderung am: 24.06.2021

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

### Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem

Siebe:	vorhanden	Siebweite:	3,5 mm	Bemerkungen
Metalldetektor:	Ja			
Eisen:	Ja	Ø Prüfkörper:	1,8 mm	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	2,5 mm	
Edelstahl:		Ø Prüfkörper:	2,5 mm	

## GESETZLICHE INFORMATION

### Internationale Zutatennummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	1901200000	
FDA (USA)	13980003836	

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: 24.06.2021  
Änderung: Diätetische Angaben