

## PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients  
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 27.06.2024

### Delfia Basis Hefe Quarkeig

## MATERIALNUMMERN

### Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10170125**

### Andere

EAN Code 4017040004796  
KN Code (EU) 1901200000

## BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Backmittel

## PRODUKTBESCHREIBUNG

Pulverförmiges Konzentrat zur Herstellung von Hefe Quarkeig Gebäcken.

## ALLGEMEINE INFORMATION

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

## ANWENDUNGSHINWEIS

### Arbeitsanweisungen

Zugabe: 50 %  
Bemerkungen: 1000g Produkt, 1000g WZ-Mehl Typ 550, 150g Vollei, 700g Wasser, 100g Hefe, 100g Margarine (MM-Goldback)

## SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: aromatisch Geruch: aromatisch  
Aussehen: Pulver Farbe: Gelb  
Struktur: Fließfähig, Pulver

## ZUTATEN

WEIZENmehl; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, SOJALecithine; Palmfett; MILCHzucker; Zucker; Rapsöl; WEIZENkleber; MagerQUARKpulver (3,0%); Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Speisesalz; Aroma (ENTHÄLT MILCH); Kurkuma; Karotten extrakt; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Enzyme.

## NÄHRWERTANGABEN

### Pro 100 Gramm Produkt

Energie: 2.012 kJ (481 kcal)  
Fett: 24,9 g  
davon gesättigte Fettsäuren: 11,2 g  
davon einfach ungesättigte Fettsäuren: 8,5 g  
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 5,1 g  
Kohlenhydrate: 53,5 g  
davon Zucker: 18,8 g  
Ballaststoffe: 1,8 g  
Eiweiß: 9,7 g  
Salz (Na x 2,5): 2,6688 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): 1.596,5 mg  
Minerales - Natrium: 1.067,6 mg  
Wasser: 6,7 g

# Delfia Basis Hefe Quarkeig

Artikelnummer: 10170125 Letzte Änderung am: 27.06.2024

## ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
<b>Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	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
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	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
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Ja
<b>Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen &gt; 10 mg/kg oder &gt; 10 mg/l</b>	0 PPM *	Nein	Nein
<b>Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Ja
<b>Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	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: Ei.

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: Segregation

## DIÄTETISCHE ANGABEN

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

## MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000 000				ISO 4833, §64 LFGB L00.00-88
Enterobakterien:	/ g	5 000				ISO 21528-2, §64 LFGB L 05.00-5
Schimmelpilze:	/ g	20 000				ISO 6611, ISO 21527-1, §64 LFGB L 01.00-37
Hefen:	/ g	20 000				ISO 6611, ISO 21527-1, §64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932, §64 LFGB L01.00-72
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-1, §64 LFGB L 00.00-55, AFNOR 3M 01/9-04/03
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				ISO 6579:2002, §64 LFGB L 00.00-66

# Delfia Basis Hefe Quarkeig

Artikelnummer: 10170125	Letzte Änderung am: 27.06.2024
-------------------------	--------------------------------

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	182 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	12 - 25 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	2 - 25 °C

## VERPACKUNGSINFORMATION

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:	629,62 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
Sekundärverpackung					
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Quantität:	0,0000 PC				
Gewicht:	2,6 g				
Farbe:	Weiß				
Breite:	210 mm				
Höhe:	148,5 mm				
Tertiär Verpackung					
Beschreibung:	Bogen	Material:	Papier		
Quantität:	1,0000 PC				
Gewicht:	552 g				
Farbe:	Grau				
Länge:	1.150 mm				
Breite:	800 mm				
Beschreibung:	Palette	Material:	Holz		
Quantität:	1,0000 PC				
Gewicht:	25.000 g				
Länge:	1.200 mm				
Breite:	800 mm				
Höhe:	144 mm				

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
	vorhanden		
Siebe:	Ja	Siebweite:	5 mm
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		

# Delfia Basis Hefe Quarkteig

Artikelnummer: 10170125 Letzte Änderung am: 27.06.2024

## GESETZLICHE INFORMATION

### Internationale Zutatenummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	1901200000	
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: 27.06.2024  
Änderung: Nachhaltigkeit