

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Letzte Änderung am: 22.09.2020

Meister Creme extra PO MB

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10089860
Betrieb	Artikelnummer
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040826107
CSM FRANCE SAS	826107
Andere	
EAN Code	4017040826107
KN Code (EU)	21069098

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Kalkrempulver
--------------------------------	---------------

PRODUKTBESCHREIBUNG

CremepulverPulverförmige Mischung zur Herstellung von backfesten Cremefüllungen

ALLGEMEINE INFORMATION

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

ANWENDUNGSHINWEIS

Zugabe:	
Bemerkungen:	Ungebackene Anwendung: 350 g Creme extra und 1000 g Wasser aufschlagen Gebackene Anwendung: 400 g Creme extra und 1000 g Wasser aufschlagen

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Süß, Milch, Vanille	Geruch:	süß, Milch, Vanille
Aussehen	Pulver	Farbe:	Hellbeige
Struktur:	Pulver		

ZUTATEN

Zucker; modifizierte Stärke; MÖLKENERZEUGNIS; MAGERMILCHPULVER; Pflanzliche Fette: Palm, Ganz gehärtetes Kokos; Glukosesirup; Verdickungsmittel: Natriumalginat; EIKLARPULVER; Stabilisator: Diphosphate, Calciumsulfat; Emulgator: Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Karottenextrakt; Aroma.
--

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.753 kJ	(415 kcal)
Fett:	8,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	4,6 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	2,6 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,7 g	
Kohlenhydrate:	79,8 g	
davon Zucker:	50,0 g	
Ballaststoffe:	0,3 g	
Eiweiß:	5,8 g	
Salz (Na x 2,5):	0,9679 g	

Artikelnummer: 10089860 Letzte Änderung am: 22.09.2020

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,1 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,1 g
Salz (NaCl):	322,4 mg
Minerales - Natrium:	387,1 mg
Wasser:	2,7 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	Nein	Ja
Kamut	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	2 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, LUPINE, SCHALENFRÜCHTEN.

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 Wert: 100 % Supply chain model: Mass balance

Supply Chain Modell: Mass Balance. Erhöht die Produktion von zertifiziertem nachhaltigem Palmöl. www.rspo.org.
RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831157

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		

Artikelnummer: 10089860 Letzte Änderung am: 22.09.2020

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	10				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02, ISO 11290-1

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	270 Tage
Lagertemperatur:	12 - 25 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten, Trocken
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	2 - 25 °C

VERPACKUNGSMITTELINFORMATION

Verkaufseinheit	
Nettogewicht:	25 kg
Bruttogewicht:	25,154 kg
Palette	
Palettentyp:	Palette 1200 x 800
VE pro Lage:	3 ST
Nettogewicht:	750 kg
Lagen:	10 ST
Bruttogewicht:	779,62 kg
VE pro Palette:	30 ST
Gesamthöhe der Palette:	154,5 cm
Primärverpackung:	
Beschreibung:	Sack
Quantität:	1,0000 PCE
Gewicht:	154,1 g
Farbe:	Weiß
Weite:	350 mm
Höhe:	920 mm
Codierung	
Name:	Ja
EAN:	Ja
Haltbarkeitsdatum:	TTMMJJ
Lieferant:	Ja
Charge-Code:	Batch-Nummer
Materialcode:	Ja

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
Siebe:	vorhanden Ja	Siebweite:	3 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		

Artikelnummer:	10089860	Letzte Änderung am:	22.09.2020
-----------------------	----------	----------------------------	------------

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:	22.09.2020
Änderung:	Nährwertangaben