

PRODUKTSPEZIFIKATION		
<b>CSM Ingredients</b> www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 29.04.2024
Meister Berliner Spezial SG, Rolle nh		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10106058
Andere	
EAN Code	4017040883919
KN Code (EU)	21069098

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Backkrem zur Herstellung von Berlinerteigen

PRODUKTBESCHREIBUNG	
Backkrem, Zuckerhaltige, 2,5 kg	

ALLGEMEINE INFORMATION			
Ursprungsland:	Deutschland	Ursprungskontinent:	Europa (EU)
Physischer Zustand:	Halbfest		

ANWENDUNGSHINWEIS	
Anwendung	
zur Herstellung von Berlinerteigen	
Arbeitsanweisungen	
Zugabe:	25 % auf Mehl

SENSORISCHE INFORMATION			
Geschmack:	Fettig, Leicht süß	Geruch:	fettig, Leicht säuerlich
Aussehen	Halbfest	Farbe:	Beige
Struktur:	Halbfest		
Bemerkungen:	Äusserer Eindruck: etwas inhomogene, hellbeige Paste		

ZUTATEN	
MILCHZucker; Palmfett; Pflanzliche Öle: Raps, Sonnenblume, in veränderlichen Gewichtsanteilen; Zucker; Jodiertes Speisesalz (Speisesalz; Kaliumjodat); Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Maisquellmehl; WEIZENkleber; Säureregulator: Diphosphate; WEIZENquellmehl; Natürliches Aroma; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, L-Cystein; Enzyme (WEIZENmehl); Stickstoff.	

NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	2.306 kJ	(554 kcal)
Fett:	40,3 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	18,4 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	14,4 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	7,2 g	
Kohlenhydrate:	44,2 g	
davon Zucker:	38,8 g	
Ballaststoffe:	0,7 g	
Eiweiß:	2,7 g	
Salz (Na x 2,5):	8,369 g	

# Meister Berliner Spezial SG, Rolle nh

Artikelnummer: 10106058 Letzte Änderung am: 29.04.2024

## 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:	0,4 g
Salz (NaCl):	7.501,7 mg
Minerales - Natrium:	3.347,6 mg
Wasser:	2,2 g

## 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	Nein
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
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	Nein	Nein	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Nein
Haselnuss	Nein	Nein	Ja
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	Nein	Nein
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: 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

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 Kuhmilchproteinallergie:	Nein
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Nein		
Geeignet für Veganer	Nein		

# Meister Berliner Spezial SG, Rolle nh

Artikelnummer: 10106058 Letzte Änderung am: 29.04.2024

## MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	10 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
Enterobakterien:	/ g	1 000				DIN EN ISO 21528-1/2:2017-09, DIN EN ISO 21528-1/2:2009-12, ASU §64 LFGB L05.00-5:1990-06
Schimmelpilze:	/ g	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Hefen:	/ g	1 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Staphylococcus aureus:	/ g	100				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12, ASU L00.00-55:2004-12, AFNOR 3M-01/09-04/03:2007-03
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	364 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	14 - 18 °C
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	14 - 18 °C

# Meister Berliner Spezial SG, Rolle nh

Artikelnummer:	10106058	Letzte Änderung am:	29.04.2024
----------------	----------	---------------------	------------

## VERPACKUNGSGEINHEIT

<b>Verkaufseinheit</b>					
Nettogewicht:	20 kg	Bruttogewicht:	20,724 kg	Stückzahl:	8 ST
<b>Palette</b>					
Palettentyp:	Palette 1200 x 800	Lagen:	5 ST	VE pro Palette:	30 ST
VE pro Lage:	6 ST	Bruttogewicht:	646,72 kg	Gesamthöhe der Palette:	124 cm
Nettogewicht:	600 kg				
<b>Primärverpackung:</b>					
Beschreibung:	Folie	Material:	Nylon, PP, EVOH		
Quantität:	0,0760 KG				
Gewicht:	0,767336 g				
Breite:	141,3 mm				
<b>Codierung</b>					
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	DD/MM/YY	Charge-Code	Batch-Nummer
<b>Sekundärverpackung</b>					
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe		
Quantität:	1,0000 PC				
Gewicht:	568 g				
Farbe:	Weiß				
Länge (aussen):	399 mm				
Breite (aussen):	389 mm				
Höhe (aussen):	218 mm				
<b>Codierung</b>					
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	DD/MM/YY	Charge-Code	Batch-Nummer
		Lieferant:	Ja	Materialcode:	Ja
<b>Tertiär Verpackung</b>					
Beschreibung:	Clip	Material:	Aluminium		
Quantität:	480,0000 PC				
Gewicht:	1,06 g				
Breite:	5 mm				
Höhe:	11 mm				
Beschreibung:	Bogen	Material:	Wellpappe		
Quantität:	1,0000 PC				
Gewicht:	280 g				
Farbe:	Grau				
Länge:	1.000 mm				
Breite:	700 mm				
Beschreibung:	Strechfolie	Material:	LDPE		
Quantität:	0,4200 KG				
Farbe:	Transparent				
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Quantität:	4,0000 PC				
Gewicht:	2,74 g				
Breite:	148 mm				
Höhe:	210 mm				

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

<b>Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem</b>			
Siebe:	vorhanden	Siebweite:	Bemerkungen
	Ja	5,0 mm	
Filter:	Nein		
Metalldetektor:	Nein		
Eisen:		Ø Prüfkörper:	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	
Edelstahl:		Ø Prüfkörper:	
Röntgenstrahlung:	Nein		

## Meister Berliner Spezial SG, Rolle nh

Artikelnummer:	10106058	Letzte Änderung am:	29.04.2024
----------------	----------	---------------------	------------

### 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:	29.04.2024
Änderung:	Allergeneinformationen