

PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 17.09.2024
Meister Butter-Berliner Spezial PO SG		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10106060
Andere	
EAN Code	4017040883926
KN Code (EU)	2106909838

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

PRODUKTBESCHREIBUNG	
2,5 kg	
Rolle	

ALLGEMEINE INFORMATION			
Ursprungsland:	Deutschland	Ursprungskontinent:	Europa (EU)

ANWENDUNGSHINWEIS	
Arbeitsanweisungen	
Zugabe:	25 % auf Mehl

SENSORISCHE INFORMATION			
Geschmack:	Süß, salzig, Nach Butter	Geruch:	Angenehm, Nach Butter, Leicht säuerlich, Essig
Aussehen	Paste	Farbe:	Hellgelb, Gelb
Struktur:	Halbfest		

ZUTATEN	
BUTTERreinfett (34%); MILCHzucker; Zucker; Jodiertes Speisesalz (Speisesalz; Kaliumjodat); Maisquellmehl; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; WEIZENkleber; Säureregulator: Diphosphate; WEIZENquellmehl; Natürliches Aroma; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, L-Cystein; Enzyme (WEIZENmehl); Stickstoff.	

NÄHRWERTANGABEN			
Pro 100 Gramm Produkt			
Energie:	2.274 kJ	(547 kcal)	
Fett:	38,9 g		
davon gesättigte Fettsäuren:	27,6 g		
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	9,8 g		
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	1,5 g		
Kohlenhydrate:	45,7 g		
davon Zucker:	40,3 g		
Ballaststoffe:	0,7 g		
Eiweiß:	2,8 g		
Salz (Na x 2,5):	8,4191 g		

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN			
Pro 100 Gramm Produkt			
Fette davon Transfettsäuren:	1,1 g		
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	1,0 g		
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,0 g		
Salz (NaCl):	7.504,7 mg		
Minerales - Natrium:	3.367,6 mg		
Wasser:	2,3 g		

Meister Butter-Berliner Spezial PO SG

Artikelnummer:	10106060	Letzte Änderung am:	17.09.2024
----------------	----------	---------------------	------------

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 SO2, 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 Kuhmilchweißallergie:	Nein
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Nein		
Geeignet für Veganer	Nein		

Meister Butter-Berliner Spezial PO SG

Artikelnummer:	10106060	Letzte Änderung am:	17.09.2024
----------------	----------	---------------------	------------

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 Butter-Berliner Spezial PO SG

Artikelnummer:	10106060	Letzte Änderung am:	17.09.2024
----------------	----------	---------------------	------------

VERPACKUNGSGEWINN

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:		20 kg	Bruttogewicht:		20,6 kg
			Stückzahl:		8 ST
Palette					
Palettentyp:		Palette 1200 x 800			
VE pro Lage:		6 ST	Lagen:		5 ST
Nettogewicht:		600 kg	Bruttogewicht:		643 kg
			VE pro Palette:		30 ST
			Gesamthöhe der Palette:		124 cm
Primärverpackung:					
Beschreibung:		Folie	Material:		Nylon, PP, EVOH
Quantität:		0,0760 KG			
Gewicht:		0,767336 g			
Breite:		141,3 mm			
Codierung					
Name:		Ja	Haltbarkeitsdatum:		DD/MM/YY
			Charge-Code		Batch-Nummer
Sekundärverpackung					
Beschreibung:		Box	Material:		Wellpappe
Quantität:		1,0000 PC			
Gewicht:		578 g			
Farbe:		Weiß			
Länge (aussen):		399 mm			
Breite (aussen):		389 mm			
Höhe (aussen):		218 mm			
Codierung					
Name:		Ja	Haltbarkeitsdatum:		DD/MM/YY
			Lieferant:		Ja
			Charge-Code		Batch-Nummer
			Materialcode:		Ja
Tertiär Verpackung					
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:		3,0000 PC			
Gewicht:		2,74 g			
Breite:		148 mm			
Höhe:		210 mm			

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
Siebe:	vorhanden	Siebweite:	5,0 mm
Filter:	Nein		
Metalldetektor:	Nein		
Eisen:		Ø Prüfkörper:	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	
Edelstahl:		Ø Prüfkörper:	
Röntgenstrahlung:	Nein		

Meister Butter-Berliner Spezial PO SG

Artikelnummer:	10106060	Letzte Änderung am:	17.09.2024
----------------	----------	---------------------	------------

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	2106909838	
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:	17.09.2024
Änderung:	Ursprung (Informationsblatt Zur Herkunft Von Rohmaterialien), Verpackungsinformation