

PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 25.03.2025
Meister Quarkfüllung		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
Artikelnummer	10101803
Andere	
EAN Code	4000492001352
KN Code (EU)	2106909849

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Vormischung zur Herstellung von Quarkfüllungen

PRODUKTBESCHREIBUNG
Quark-Füllmix zur Herstellung von Quarkfüllungen unter Zugabe von Wasser und Ei.

ALLGEMEINE INFORMATION			
Ursprungsland:	Deutschland	Ursprungskontinent:	Europa
Physischer Zustand:	Pulver		

ANWENDUNGSHINWEIS	
Anwendung	
Gebrauchsfertig	

SENSORISCHE INFORMATION			
Geschmack:	Süß, Leicht säuerlich	Geruch:	Leicht süß
Aussehen	feines Pulver	Farbe:	Cremefarben, Hellgelb

ZUTATEN
Zucker; Modifizierte Stärke; SahneQUARKpulver (11%) (SAHNE; QUARK; MILCHeiweiß); MagerJOGHURTpulver; MagerMILCHpulver; Pflanzliches Fett: Ganz gehärtetes Kokos; Verdickungsmittel: Natriumalginat; Feuchthaltemittel: Sorbit; Aroma; Säuerungsmittel (Milchsäure; Citronensäure).

NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.820 kJ	(430 kcal)
Fett:	9,2 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	4,6 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	3,9 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	1,5 g	
Kohlenhydrate:	75,5 g	
davon Zucker:	55,0 g	
davon mehrwertige Alkohole:	0,0 g	
davon Stärke:	18,3 g	
Ballaststoffe:	2,2 g	
Eiweiß:	9,0 g	
Salz (Na x 2,5):	1,2000 g	

Meister Quarkfüllung

Artikelnummer: 10101803 Letzte Änderung am: 25.03.2025

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:	42,0 g
Kohlenhydrate davon Laktose:	10,2 g
Kohlenhydrate davon Dextrose:	0,0 g
Salz (NaCl):	0,0 mg
Minerales - Natrium:	480,0 mg
Mineralstoffe (Asche):	3,1 mg
Alkohol:	0,0 g
Organische Säuren:	1,6 g
Broteinheiten:	6,7 BU
Wasser:	3,2 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	Nein	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-/Queenstownnuss	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	9 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, EI, SOJA.

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: Dieses Produkt enthält kein Palm/Palmkernöl oder palmbasierte Derivate. Supply chain model:

Meister Quarkfüllung

Artikelnummer: 10101803 Letzte Änderung am: 25.03.2025

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		

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Gehalte				
Asche/Mineralgehalt	3,1 %			550°C, 550 °C
Feuchtegehalt:	3,2 %			102°C, 4h, 4h, 102 °C

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	10 000				§64 LFGB, GKZ => durch den Lieferanten geändert in: Kontaminierende Mikroorganismen; Zertifikatfrequenz: Pal. 1, 4, 8, 12,...; Methode: ISO 13559 FIL IDF 153
Enterobakterien:	/ g	10				ISO 21528, Zertifikatfrequenz: Pal. 1, 4, 8, 12,...
E. coli:	/ 1 g	10				ISO 7251, Zertifikatfrequenz: Pal. 1, 4, 8, 12,...
Schimmelpilze:	/ g	100				ISO 21527-2, Zertifikatfrequenz: Pal. 1, 4, 8, 12,...
Hefen:	/ g	100				ISO 21527-2, Zertifikatfrequenz: Pal. 1, 4, 8, 12,...
Bacillus cereus:	/ g	100				ISO 7932, Zertifikatfrequenz: Pal. 1, 4, 8, 12,...
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				ISO 6579:2002, Zertifikatfrequenz: Pool Sample je Charge
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	Nicht nachweisbar				ISO 11290-1, Zertifikatfrequenz: "Pool sample" je Los

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	273 Tage
Lagertemperatur:	15 - 25 °C
Relative Lagerfeuchtigkeit:	< 65 %
Lagerhinweis:	Vor Licht schützen, Trocken und kühl lagern.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	15 - 25 °C

Meister Quarkfüllung

Artikelnummer: 10101803 Letzte Änderung am: 25.03.2025

VERPACKUNGSGEOMETRIE

Verkaufseinheit							
Nettogewicht:		10 kg	Bruttogewicht:		10,471 kg		
Palette							
Palettentyp:		Euro-Palette					
VE pro Lage:		9 ST	Lagen:	7 ST	VE pro Palette:	63 ST	
Nettogewicht:		630 kg	Bruttogewicht:		685 kg	Gesamthöhe der Palette:	167 cm
Primärverpackung:							
Beschreibung:		Sack	Material:		PE		
Stückzahl:		1 ST					
Gewicht:		36 g					
Farbe:		Blau					
Codierung							
				Charge-Code	Ja		
Sekundärverpackung							
Beschreibung:		Kiste / Karton	Material:		Wellpappe		
Stückzahl:		1 ST					
Gewicht:		435 g					
Farbe:		Weiß					
Länge:		378 mm					
Breite:		235 mm					
Höhe (aussen):		190 mm					
Tertiär Verpackung							
Beschreibung:		Palette	Material:		Holz		
Gewicht:		25.000 g					
Farbe:		Braun					
Länge:		1.200 mm					
Breite:		800 mm					
Höhe:		144 mm					

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem				
	vorhanden			Bemerkungen
Siebe:	Ja	Siebweite:	2,4 mm	
Metalldetektor:	Ja	Ø Prüfkörper:	1,2 mm	
Eisen:		Ø Prüfkörper:	2 mm	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	2 mm	
Edelstahl:				

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung		
Typ	Nummer	Bemerkungen
FDA (USA)	13980003836	
KN Code (EU)	2106909849	
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:	25.03.2025
Änderung:	Ursprung (Informationsblatt Zur Herkunft Von Rohmaterialien)