

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: Aussehen	Süß, Leicht säuerlich feines Pulver	Geruch: Farbe:	Leicht süß 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-/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	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 Sulfite 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 Laktose-Intoleranter:	Ja	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Nein	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilcheiweißallergie:	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	273 Tage
Produktion:	
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
----------------	----------	---------------------	------------

VERPACKUNGSGEDECK

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	10 kg	Bruttogewicht:	10,471 kg
Palette			
Palettentyp:	Euro-Palette	Lagen:	7 ST
VE pro Lage:	9 ST	Bruttogewicht:	685 kg
Nettogewicht:	630 kg	VE pro Palette:	63 ST
		Gesamthöhe der	167 cm
		Palette:	
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 Kontrollsyste			
Siebe:	vorhanden	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		
Type	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)