

PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 08.10.2025
SP Hefeteig PO MB		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	10113855
Andere	
EAN Code	4002715759460
KN Code (EU)	1901200000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS
Bezeichnung des Lebensmittels: Backmittel zur Herstellung von Hefeteigen

PRODUKTBESCHREIBUNG
Pulverförmiges konzentriertes Backmittel zur Herstellung von Hefeteigen.

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

ANWENDUNGSHINWEIS
Allgemeine Empfehlung
Kundenindividuelle Anwendungsrezeptur
Arbeitsanweisungen
Zugabe: 5 %

SENSORISCHE INFORMATION			
Geschmack:	aromatisch	Geruch:	aromatisch
Aussehen	Pulver	Farbe:	Grau, Weiß
Struktur:	Freifließendes Pulver		

ZUTATEN
WEIZENmehl; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine; Säureregulator: Calciumacetat; Stabilisator: Diphosphate, Calciumphosphate; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Enzyme.

NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	2.044 kJ	(489 kcal)
Fett:	27,7 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	22,7 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	1,6 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	1,9 g	
Kohlenhydrate:	47,6 g	
davon Zucker:	0,7 g	
Ballaststoffe:	2,6 g	
Eiweiß:	7,9 g	
Salz (Na x 2,5):	0,4003 g	

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN	
Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,3 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,3 g
Cholesterin:	4,5 ppm
Salz (NaCl):	31,4 mg
Minerales - Natrium:	160,2 mg
Wasser:	9,0 g

SP Hefeteig PO MB

Artikelnummer: 10113855 Letzte Änderung am: 08.10.2025

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	Ja	Ja
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Ja	Ja
Khorasanweizen	Nein	Nein	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)	Nein	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	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 PPM *	Nein	Nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	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: EI, SOJA, MILCH / LAKTOSE.

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: Mass balance

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:	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchweißallergie:	Nein
Geeignet für Veganer	Ja		

"Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000 000				\$64 LFGB L 01.00-5
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 16649
Schimmelpilze:	/ g	20 000				\$64 LFGB L 01.00-37
Hefen:	/ g	20 000				\$64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				\$64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB)
Staphylococcus aureus:	/ g	100				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				\$64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS

SP Hefeteig PO MB

Artikelnummer: 10113855
 Letzte Änderung am: 08.10.2025

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach 270 Tage
 Produktion:
 Lagertemperatur: 12 - 25 °C
 Lagerhinweis: Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten.

Transportbedingungen

Transporttemperatur: 2 - 25 °C

VERPACKUNGSMITTELINFORMATION

Verkaufseinheit

Nettogewicht: 25 kg
 Bruttogewicht: 25,165 kg
 Stückzahl: 1 ST

Palette

Palettentyp: Palette 1200 x 800
 VE pro Lage: 3 ST
 Lagen: 10 ST
 VE pro Palette: 30 ST
 Nettogewicht: 750 kg
 Bruttogewicht: 780 kg
 Gesamthöhe der Palette: 154,4 cm

Primärverpackung:

Beschreibung: Sack
 Material: Papier, HDPE
 Quantität: 1,0000 PC
 Gewicht: 165,4 g
 Farbe: Weiß
 Breite: 350 mm
 Höhe: 950 mm

Codierung

Name: Ja
 Haltbarkeitsdatum: TTMMJJ
 Charge-Code: Batch-Nummer
 EAN: Ja
 Lieferant: Ja
 Materialcode: Ja

Sekundärverpackung

Tertiär Verpackung

Beschreibung: Bogen
 Material: Papier
 Quantität: 1,0000 PC
 Gewicht: 460 g
 Farbe: Grau
 Länge: 1.150 mm
 Breite: 800 mm

Beschreibung: Palette
 Material: Holz
 Quantität: 1,0000 PC
 Gewicht: 25.000 g
 Länge: 1.200 mm
 Breite: 800 mm
 Höhe: 144 mm

Beschreibung: Etikett
 Material: Papier
 Quantität: 1,0000 PC
 Gewicht: 2,6 g
 Farbe: Weiß
 Breite: 210 mm
 Höhe: 148,5 mm

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem

vorhanden		Bemerkungen	
Siebe:	Ja	Siebweite:	2 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		

SP Hefeteig PO MB

Artikelnummer:	10113855	Letzte Änderung am:	08.10.2025
----------------	----------	---------------------	------------

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	1901200000	

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:	08.10.2025
Änderung:	Complete revision