

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

23.09.2025

Meister-Brilliant-Dekor Neutral PO SG

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Artikelnummer	10106106
Andere	
EAN Code	4017040884220
KN Code (EU)	21069098

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Dekorzucker, hydrophobierter

PRODUKTBESCHREIBUNG

Brillant-Dekor Neutral /SG ist eine mit pflanzlichem Fett hydrophobierte Mischung aus Zucker und natürlichem Aroma zum Dekorieren von Backwaren.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Deutschland	Ursprungskontinent:	Europa
Physischer Zustand:	Kristalle		

ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung

Dekoration von Backwaren

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Leicht süß	Geruch:	Charakteristisch
Aussehen	Kristalle	Farbe:	Weiß, Hellelbe
Struktur:	Kristallin		

ZUTATEN

Zucker; Palmfett; Natürliches Aroma.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	1.810 kJ (427 kcal)
Fett:	5,5 g
davon gesättigte Fettsäuren:	4,6 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,7 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,2 g
Kohlenhydrate:	94,0 g
davon Zucker:	94,0 g
Ballaststoffe:	0,0 g
Eiweiß:	0,0 g
Salz (Na x 2,5):	0,0000 g

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,1 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,1 g
Cholesterin:	0,0 ppm
Salz (NaCl):	0,0 mg
Minerales - Natrium:	0,0 mg
Wasser:	0,0 g

Meister-Brilliant-Dekor Neutral PO SG

Artikelnummer: 10106106

Letzte Änderung am:

23.09.2025

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	Nein	Nein
Gerste	Nein	Nein	Nein
Hafer	Nein	Nein	Nein
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Nein	Nein
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	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: -.

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

Kosher:	Ja - zertifiziert	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Ja
Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Ja
Geeignet für Laktovo-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilcheiweißallergie:	Ja
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Ja		
Geeignet für Veganer	Ja		

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

PHYSIKALISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Werte				
Schmelzpunkt:		60 - 62 °C		Melting point of the palm fat
Siebtest				
Partikelgröße < 0,3 mm:		<= 7,5 %		
Partikelgröße 0,3 - 0,5 mm:		>= 82,5 %		
Partikelgröße > 0,5 mm:		<= 10 %		

Meister-Brilliant-Dekor Neutral PO SG

Artikelnummer: 10106106

Letzte Änderung am:

23.09.2025

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl: E. coli:	/ g / 10 g	1 000 Nicht nachweisbar				ICUMSA GS 2/3-41 ICUMSA
Schimmelpilze: Hefen: Salmonellen:	/ g / g / 25 g	100 100 Nicht nachweisbar				ICUMSA ICUMSA GS 2/3-47 ISO 6579:2002

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	360 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	18 - 22 °C
Lagerhinweis:	Kühl, Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten.
Bemerkungen:	Vor Feuchtigkeit und Wärme schützen, nach Gebrauch gut verschließen. Paletten nicht stapeln.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	18 - 25 °C
Bemerkungen:	Ambient.

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	10 kg	Bruttogewicht:	10,075 kg	Stückzahl:	1 ST
Palette					
Palettentyp:	Palette euro Holz				
VE pro Lage:	5 ST	Lagen:	16 ST	VE pro Palette:	80 ST
Nettogewicht:	800 kg	Bruttogewicht:	830 kg	Gesamthöhe der Palette:	145 cm
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Beutel	Material:	PE		
Maße:	600x350x80 mm				
Gewicht:	75 g				
Codierung					
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum: Lieferant:	TTMMJJ Ja	Charge-Code Materialcode:	Ja Ja
Tertiär Verpackung					
Beschreibung:	Palette	Material:	Holz		
Maße:	1200x800x144 mm				
Gewicht:	25 kg				
Beschreibung:					
	Eingepackt / Folienverpackt				
Codierung					
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum: Lieferant:	JJJMMTT Ja	Charge-Code Materialcode:	Ja Ja

KONTAMINATION

	Gesetzlich erlaubter Maximalwert	Maximalwert	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Mycotoxin: Typ:				According legislation EC 2023/915 According legislation EC 396/2005.

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsysteem			
Siebe:	vorhanden Ja	Siebweite	Bemerkungen currently 2,5 mm
Metalldetektor: Eisen: Nicht-Eisen: Edelstahl:	Ja	Ø Prüfkörper: 2,2 mm Ø Prüfkörper: 3,5 mm Ø Prüfkörper: 2,8 mm	

Meister-Brilliant-Dekor Neutral PO SG

Artikelnummer: 10106106

Letzte Änderung am:

23.09.2025

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
EAN13	4017040884220	
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: 23.09.2025
Änderung: Complete revision