

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, Hellgelb
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 SO ₂ , 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 Lakto-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchweißallergie:	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

Werte	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Schmelzpunkt:		60 - 62 °C		Melting point of the palm fat
Siebttest				
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:	/ g	1 000				ICUMSA GS 2/3-41
E. coli:	/ 10 g	Nicht nachweisbar				ICUMSA
Schimmelpilze:	/ g	100				ICUMSA
Hefen:	/ g	100				ICUMSA GS 2/3-47
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				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.

VERPACKUNGSGINFORMATION

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:	TTMMJJ	Charge-Code	Ja
		Lieferant:	Ja	Materialcode:	Ja
Tertiär Verpackung					
Beschreibung:	Palette	Material:	Holz		
Maße:	1200x800x144 mm				
Gewicht:	25 kg				
Beschreibung:	Eingepackt / Folienverpackt				
Codierung					
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	JJMMTT	Charge-Code	Ja
		Lieferant:	Ja	Materialcode:	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 Kontrollsystem			
Siebe:	vorhanden Ja	Siebweite	Bemerkungen currently 2,5 mm
Metalldetektor:	Ja		
Eisen:		Ø Prüfkörper:	2,2 mm
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	3,5 mm
Edelstahl:		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