

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

09.10.2024

Delfia Effekt

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10171610
Andere	
EAN Code	4017040007537
KN Code (EU)	21069098

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Geliermittel für Tortenguss

PRODUKTBESCHREIBUNG

Geliermittel für Tortenguss.

ALLGEMEINE INFORMATION

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

ANWENDUNGSHINWEIS

Zugabe:
Bemerkungen: Delfia Effekt: 10 g, Zucker: 100 g, Wasser oder Fruchtsaft: 500 g
Frostung: Delfia Effekt: 20 g, Zucker: 200g, Wasser oder Fruchtsaft: 500g

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Süß	Geruch:	neutral
Aussehen	Pulver	Farbe:	Weiß
Struktur:	Pulver		

ZUTATEN

Verdickungsmittel: Carrageen, Johanniskernmehl; Traubenzucker; Säureregulator: Natriumcitrate, Kaliumphosphate; Säuerungsmittel: Citronensäure; Geliermittel: Pektine; Stabilisator: Calciumphosphate.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	997 kJ (236 kcal)
Fett:	0,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,0 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,0 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,0 g
Kohlenhydrate:	29,4 g
davon Zucker:	29,7 g
Ballaststoffe:	25,5 g
Eiweiß:	0,2 g
Salz (Na x 2,5):	10,5045 g

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
Salz (NaCl):	1,4 mg
Minerales - Natrium:	4.201,8 mg
Wasser:	5,6 g

Delfia Effekt

Artikelnummer:	10171610	Letzte Änderung am:	09.10.2024
----------------	----------	---------------------	------------

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	Nein	Ja
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
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	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Ja	Ja
Haselnuss	Nein	Ja	Ja
Walnüsse	Nein	Ja	Ja
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: GLUTEN, EI, SOJA, MILCH / LAKTOSE, SCHALENFRÜCHTEN.

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.

DIÄTETISCHE ANGABEN

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Nein
Geeignet für Laktovo-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilcheiweißallergie:	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	100 000				ISO 4833, §64 LFGB L00.00-88
Enterobakterien:	/ g	1 000				ISO 21528-2, §64 LFGB L 05.00-5
Coliforme Keime:	/ g	10				§64 LFGB L 01.00-3
Schimmelpilze:	/ g	10 000				ISO 6611, ISO 21527-1, §64 LFGB L 01.00-37
Hefen:	/ g	10 000				ISO 6611, ISO 21527-1, §64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	100				ISO 7932, §64 LFGB L01.00-72
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-1, §64 LFGB L 00.00-55, AFNOR 3M 01/9-04/03
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				ISO 6579:2002, §64 LFGB L 00.00-66
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	Nicht nachweisbar				ISO 11290-1, AFNOR BIO-12/09-07/02

Delfia Effekt

Artikelnummer:	10171610	Letzte Änderung am:	09.10.2024
----------------	----------	---------------------	------------

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	545 Tage
Lagertemperatur:	12 - 25 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten.

Transportbedingungen

Transporttemperatur:	2 - 25 °C
----------------------	-----------

Delfia Effekt

Artikelnummer:	10171610	Letzte Änderung am:	09.10.2024
----------------	----------	---------------------	------------

VERPACKUNGSGEDECKT INFORMATION

Verkaufseinheit				
Nettogewicht: 6 kg		Bruttogewicht: 7,115 kg		
Palette				
Palettentyp:	Palette 1200 x 800	Lagen:	6 ST	VE pro Palette: 54 ST
VE pro Lage:	9 ST	Bruttogewicht:	423 kg	Gesamthöhe der Palette: 147,7 cm
Nettogewicht:	324 kg			
Primärverpackung:				
Beschreibung:	Folie	Material:	BOPP, LDPE	
Quantität:	0,0491 KG			
Farbe:	Transparent			
Breite:	345 mm			
Codierung				
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	TTMMJJ	Charge-Code Materialcode:
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja	Batch-Nummer
Sekundärverpackung				
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier	
Quantität:	6,0000 PC			
Gewicht:	1,83 g			
Farbe:	Weiß			
Breite:	130 mm			
Höhe:	144 mm			
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier	
Quantität:	2,0000 PC			
Gewicht:	1,83 g			
Farbe:	Weiß			
Breite:	130 mm			
Höhe:	144 mm			
Beschreibung:	Deckel	Material:	Weißblech	
Quantität:	6,0000 PC			
Gewicht:	28 g			
Durchmesser:	116 mm			
Beschreibung:	Dose	Material:	Weißblech	
Quantität:	6,0000 PC			
Gewicht:	150 g			
Höhe:	200 mm			
Durchmesser:	116 mm			
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier	
Quantität:	0,0000 PC			
Gewicht:	2,6 g			
Farbe:	Weiß			
Breite:	210 mm			
Höhe:	148,5 mm			
Codierung				
Weitere Angaben:	Frische Nummer		Haltbarkeitsdatum:	TTMMJJ
Tertiär Verpackung				
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe	
Quantität:	54,0000 PC			
Gewicht:	337 g			
Oberfläche:	0,57 m ²			
Farbe:	Weiß			
Länge (innen):	360 mm			
Länge (außen):	370 mm			
Breite (innen):	240 mm			
Breite (außen):	250 mm			
Höhe (innen):	210 mm			
Höhe (außen):	230 mm			
Beschreibung:	Bogen	Material:	Papier	
Quantität:	1,0000 PC			
Gewicht:	552 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			

Delfia Effekt

Artikelnummer: 10171610

Letzte Änderung am:

09.10.2024

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsysteem

Siebe:	vorhanden	Siebweite:	Bemerkungen
Siebe:	Ja	3 mm	
Filter:	Nein		
Metallendetektor:	Ja		
Eisen:		Ø Prüfkörper: 2,5 mm	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper: 3,5 mm	
Edelstahl:		Ø Prüfkörper: 3,5 mm	
Röntgenstrahlung:	Nein		

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	21069098	
UFI Code	UEKM-D5JX-KP7H-KGG9	

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:

09.10.2024

Änderung:

Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen