

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, Johannisbrotkernmehl; 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	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	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 Lakto-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 545 Tage

Produktion:

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
----------------	----------	---------------------	------------

VERPACKUNGSGINFORMATION

Verkaufseinheit							
Nettogewicht:		6 kg	Bruttogewicht:		7,115 kg		
Palette							
Palettentyp:		Palette 1200 x 800					
VE pro Lage:		9 ST	Lagen:	6 ST	VE pro Palette:	54 ST	
Nettogewicht:		324 kg	Bruttogewicht:		423 kg	Gesamthöhe der Palette:	147,7 cm
Primärverpackung:							
Beschreibung:		Folie	Material:		BOPP, LDPE		
Quantität:		0,0491 KG					
Farbe:		Transparent					
Breite:		345 mm					
Codierung							
Name:		Ja	Haltbarkeitsdatum:		TTMMJJ	Charge-Code	Batch-Nummer
Lieferant:		Ja	Materialcode:		Ja		
EAN:						Ja	
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 m2					
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 Kontrollsystem			
Siebe:	vorhanden Ja	Siebweite:	3 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		

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