

# PRODUKTSPEZIFIKATION

**CSM Ingredients**  
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

09.10.2024

## Meister Saftbinder 100

### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	<b>10106096</b>
Andere	
EAN Code	4017040885012
KN Code (EU)	35051090

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Saftbinder
--------------------------------	------------

### PRODUKTBESCHREIBUNG

Modifizierte Stärke für die Herstellung von Fruchtfüllungen, Soße und Snacks. Kaltwasserquellende Stärke
--

### ALLGEMEINE INFORMATION

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

### ANWENDUNGSHINWEIS

Zugabe:	
Bemerkungen:	Rezept: 100 - 140 g Meister Saftbinder 100, 250 g Zucker, 1l Fruchtsaft

### SENSORISCHE INFORMATION

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

### ZUTATEN

Modifizierte Stärke.
----------------------

### NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	1.586 kJ (373 kcal)
Fett:	0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,0 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,0 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,0 g
Kohlenhydrate:	93,0 g
davon Zucker:	0,0 g
Ballaststoffe:	0,0 g
Eiweiß:	0,1 g
Salz (Na x 2,5):	1,3000 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):	0,0 mg
Minerales - Natrium:	520,0 mg
Wasser:	6,0 g

# Meister Saftbinder 100

Artikelnummer: 10106096

Letzte Änderung am:

09.10.2024

## ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
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 SO<sub>2</sub>, 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	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

# Meister Saftbinder 100

Artikelnummer: 10106096

Letzte Änderung am:

09.10.2024

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

### Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach 365 Tage  
Produktion:  
Lagertemperatur: 12 - 25 °C

### Transportbedingungen

Transporttemperatur: 2 - 25 °C

## VERPACKUNGSGEDECKT

### Verkaufseinheit

Nettogewicht: 25 kg Bruttogewicht: 25,165 kg

### Palette

Palettentyp: Palette 1200 x 800  
VE pro Lage: 3 ST Lagen: 7 ST VE pro Palette: 21 ST  
Nettogewicht: 525 kg Bruttogewicht: 555 kg Gesamthöhe der  
Palette: 158,6 cm

### Primärverpackung:

Beschreibung: Sack Material: Papier, HDPE  
Quantität: 1,0000 PC  
Gewicht: 178 g  
Breite: 350 mm  
Höhe: 950 mm

### Codierung

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

### Sekundärverpackung

Beschreibung: Etikett Material: Papier  
Quantität: 1,0000 PC  
Gewicht: 4,28 g  
Farbe: Weiß  
Breite: 210 mm  
Höhe: 210 mm

### Tertiär Verpackung

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

Beschreibung: Bogen Material: Papier  
Quantität: 1,0000 PC  
Gewicht: 552 g  
Farbe: Grau  
Länge: 1.150 mm  
Breite: 800 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 Kontrollsyste

	vorhanden	Siebweite:	Bemerkungen
Siebe:	Ja	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		

# Meister Saftbinder 100

Artikelnummer: 10106096

Letzte Änderung am:

09.10.2024

## GESETZLICHE INFORMATION

### Internationale Zutatennummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	35051090	

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