

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 02.02.2024

Meister Lezirol 1 kg

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10089910**

Andere

EAN Code 4017040884947
KN Code (EU) 2106909285

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Glanz- und Oberflächenbräunungsmittel für feine Backwaren

PRODUKTBESCHREIBUNG

Glanz- und Oberflächenbräunungsmittel für Feine Backwaren

ALLGEMEINE INFORMATION

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

ANWENDUNGSHINWEIS

Zugabe:
Bemerkungen: 1 Teil Lezirol auf 7 Teile Wasser

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: Lecithin Geruch: Lecithin
Aussehen: Pulver Farbe: Gelb
Struktur: fein, Pulver, Keine Klumpen

ZUTATEN

MILCHEIWEIß; Stabilisator: Diphosphate; Emulgator: SOJALecithine; Sonnenblumenöl; Farbstoff: Carotin.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.339 kJ	(316 kca)
Fett:	3,7 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	1,1 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,9 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	1,5 g	
Kohlenhydrate:	0,2 g	
davon Zucker:	0,2 g	
Ballaststoffe:	0,4 g	
Eiweiß:	70,3 g	
Salz (Na x 2,5):	10,3876 g	

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Fette davon Transfettsäuren:	1,3 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	1,3 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,0 g
Salz (NaCl):	10.487,3 mg
Minerales - Natrium:	4.155,1 mg
Wasser:	8,6 g

Meister Lezirol 1 kg

Artikelnummer:

10089910

Letzte Änderung am:

02.02.2024

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	Ja	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	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, SCHALENFRÜCHTEN, SESAM.

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 Lacto-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Nein	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchweißallergie:	Nein
Geeignet für Veganer:	Nein		

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	100 000				§64 LFGB L 01.00-5, ISO 4833
Enterobakterien:	/ g	100				§64 LFGB L 05.00-5, ISO 21528-2
Coliforme Keime:	/ g	Nicht nachweisbar				§64 LFGB L 01.00-3, §64 LFGB L 01.00-49
Schimmelpilze:	/ g	1 000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Hefen:	/ g	1 000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Bacillus cereus:	/ g	1 000				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB), ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm, ISO 6888-1, §64 LFGB L 00.00-55
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS, ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	Nicht nachweisbar				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02, ISO 11290-1

Meister Lezirol 1 kg

Artikelnummer:	10089910	Letzte Änderung am:	02.02.2024
----------------	----------	---------------------	------------

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach	365 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	12 - 25 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten.

Transportbedingungen

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

Meister Lezirol 1 kg

Artikelnummer: 10089910	Letzte Änderung am: 02.02.2024
-------------------------	--------------------------------

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	6 kg	Bruttogewicht:	7,127 kg	Stückzahl:	6 ST
Palette					
Palettentyp:	Palette 1200 x 800	Lagen:	6 ST	VE pro Palette:	54 ST
VE pro Lage:	9 ST	Bruttogewicht:	410 kg	Gesamthöhe der Palette:	147,7 cm
Nettogewicht:	324 kg				
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Folie	Material:	BOPP, LDPE		
Quantität:	0,0608 KG				
Farbe:	Transparent				
Breite:	345 mm				
Codierung					
Name:	Ja	Halbbarkeitsdatum:	TTMMJJ	Charge-Code	Batch-Nummer
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja	Materialcode:	Ja
Sekundärverpackung					
Beschreibung:	Deckel	Material:	Weißblech		
Quantität:	6,0000 PC				
Gewicht:	28 g				
Durchmesser:	116 mm				
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Quantität:	6,0000 PC				
Gewicht:	1,83 g				
Farbe:	Weiß				
Breite:	130 mm				
Höhe:	144 mm				
Beschreibung:	Dose	Material:	Weißblech		
Quantität:	6,0000 PC				
Gewicht:	150 g				
Höhe:	200 mm				
Durchmesser:	116 mm				
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Quantität:	2,0000 PC				
Gewicht:	3,01 g				
Farbe:	Weiß				
Breite:	148 mm				
Höhe:	210 mm				
Codierung					
Produktionsdatum:	Frische Nummer	Halbbarkeitsdatum:	TTMMJJ		
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:	Box	Material:	Wellpappe		
Quantität:	54,0000 PC				
Gewicht:	343 g				
Oberfläche:	0,57 m2				
Farbe:	Weiß				
Länge (innen):	360 mm				
Länge (ausßen):	370 mm				
Breite (innen):	240 mm				
Breite (ausßen):	250 mm				
Höhe (innen):	210 mm				
Höhe (ausßen):	230 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				

Meister Lezirol 1 kg

Artikelnummer: 10089910 Letzte Änderung am: 02.02.2024

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem

	vorhanden		Bemerkungen
Siebe:	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 Zutatenummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	2106909285	

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: 02.02.2024
Änderung: Materialnummern