

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	Ursprungskontinent:	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 SO ₂ , 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 Lakto-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Nein	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilcheiweißallergie:	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

VERPACKUNGSMATERIAL

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	Haltbarkeitsdatum:	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	Haltbarkeitsdatum:	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

Siebe:	vorhanden Ja	Siebweite:	3 mm	Bemerkungen
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)	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