

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

09.10.2024

Meister Schokofix

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10089857
Andere	
EAN Code	4017040885074
KN Code (EU)	1901200000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Backmischung
--------------------------------	--------------

PRODUKTBESCHREIBUNG

Backmischung; Schokoladencreme-Pulver für Biskuit- und Sandmassen, Cremes und Soßen.
--

ALLGEMEINE INFORMATION

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

ANWENDUNGSHINWEIS

Zugabe:	
Bemerkungen:	Eisella Schokofix und Wasser im Verhältnis 1:1 anrühren

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Kakao	Geruch:	Kakao
Aussehen	Pulver	Farbe:	Braun
Struktur:	fein, Pulver		

ZUTATEN

Zucker; Fettarmes Kakaopulver (27%); Feuchthaltemittel: Sorbit; Verdickungsmittel: Natriumalginat, Guarkernmehl; Modifizierte Stärke; Stabilisator: Calciumsulfat, Diphosphate.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	1.411 kJ (335 kcal)
Fett:	3,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1,8 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	1,0 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,1 g
Kohlenhydrate:	72,8 g
davon Zucker:	49,3 g
Ballaststoffe:	10,5 g
Eiweiß:	6,3 g
Salz (Na x 2,5):	0,4025 g

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,1 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,1 g
Cholesterin:	0,0 ppm
Ballaststoffe davon unlösliche Ballaststoffe:	8,9 g
Salz (NaCl):	10,1 mg
Minerales - Natrium:	161,0 mg
Wasser:	1,7 g

Meister Schokofix

Artikelnummer: 10089857

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	4 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	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 Schokofix

Artikelnummer:	10089857	Letzte Änderung am:	09.10.2024
----------------	----------	---------------------	------------

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	364 Tage
Lagertemperatur:	12 - 25 °C
Relative Lagerfeuchtigkeit:	< 75 %
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten.

Transportbedingungen

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

VERPACKUNGSDATEN

Verkaufseinheit

Nettogewicht:	4 kg	Bruttogewicht:	4,158 kg
---------------	------	----------------	----------

Palette

Palettentyp:	Palette 1200 x 800	Lagen:	5 ST	VE pro Palette:	120 ST
VE pro Lage:	24 ST	Bruttogewicht:	524 kg	Gesamthöhe der Palette:	125,5 cm
Nettogewicht:	480 kg				

Primärverpackung:

Beschreibung:	Folie	Material:	OPA, LDPE
Quantität:	0,0323 KG		
Farbe:	Transparent		
Breite:	585 mm		

Codierung

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

Sekundärverpackung

Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe
Quantität:	1,0000 PC		
Gewicht:	146 g		
Farbe:	Weiß		
Länge (außen):	206 mm		
Breite (außen):	206 mm		
Höhe (außen):	232 mm		

Beschreibung:

Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier
Quantität:	2,0000 PC		
Gewicht:	2,68 g		
Farbe:	Weiß		
Breite:	168 mm		
Höhe:	163 mm		

Codierung

Weitere Angaben:	Frische Nummer	Haltbarkeitsdatum:	TTMMJJ
------------------	----------------	--------------------	--------

Tertiär Verpackung

Beschreibung:	Klebeband	Material:	BOPP
Quantität:	43,2000 KG		
Farbe:	Transparent		

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		

Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier
Quantität:	1,0000 PC		
Gewicht:	2,6 g		
Farbe:	Weiß		
Breite:	210 mm		
Höhe:	148,5 mm		

Meister Schokofix

Artikelnummer: 10089857

Letzte Änderung am:

09.10.2024

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsyste

	vorhanden	Siebweite:	Bemerkungen
Siebe:	Ja	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)	1901200000	

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