

## PRODUKTSPEZIFIKATION

**CSM Ingredients**  
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 07.12.2021

**Meister Gel Neutral**

erhalten am 31.03.2022  
STAV 220702

## MATERIALNUMMERN

### Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10106077**

Betrieb	Artikelnummer
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040885371
CSM BENELUX BV	22577
CSM POLSKA SP. Z O.O.	251041
CSM AUSTRIA GMBH	4017040885371

### Andere

EAN Code	4017040885371
KN Code (EU)	2106909849

## BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

**Bezeichnung des Lebensmittels:** Neutrales Abdeckgelee

## PRODUKTBESCHREIBUNG

Vorgefertigte neutrale Glasur. Besonders geeignet für die Verarbeitung mit dem Sprühgerät.

## ALLGEMEINE INFORMATION

**Ursprungsland:** Niederlande

## ANWENDUNGSHINWEIS

### Allgemeine Empfehlung

Direkt aus der Verpackung in das Sprühgerät gießen. Gel auf 80 - 85° C beim Verlassen der Düse erhitzen.

## SENSORISCHE INFORMATION

<b>Geschmack:</b>	neutral	<b>Geruch:</b>	neutral
<b>Struktur:</b>	Flüssig	<b>Farbe:</b>	Transparent

## ZUTATEN

Wasser; Zucker; Glukosesirup; Geliermittel: Pektine, Johannisbrotkernmehl; Säureregulator: Citronensäure, Kaliumcitrate; Festigungsmittel: Calciumchlorid; Natürliches Zitrusaroma.

## NÄHRWERTANGABEN

### Pro 100 Gramm Produkt

<b>Energie:</b>	741 kJ	(174 kcal)
<b>Fett:</b>	0,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
<b>Kohlenhydrate:</b>	43,1 g	
davon Zucker:	34,3 g	
<b>Ballaststoffe:</b>	0,7 g	
<b>Eiweiß:</b>	0,0 g	
<b>Salz (Na x 2,5):</b>	0,064 g	

## ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

### Pro 100 Gramm Produkt

<b>Fette davon Transfettsäuren:</b>	0,0 g
<b>Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:</b>	0,0 g
<b>Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:</b>	0,0 g
<b>Salz (NaCl):</b>	3,2 mg
<b>Minerales - Natrium:</b>	25,7 mg
<b>Wasser:</b>	55,9 g

# Meister Gel Neutral

Artikelnummer: 10106077 Letzte Änderung am: 07.12.2021

## ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Weizen	Nein	Nein	Ja
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Nein	Ja
Hafer	Nein	Nein	Nein
Dinkel	Nein	Nein	Nein
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	Nein	Nein
Mandeln	Nein	Nein	Nein
Haselnuss	Nein	Nein	Nein
Walnüsse	Nein	Nein	Nein
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	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	2 PPM *	Nein	Ja
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
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: -.			
Entsprechend unserer Risikobewertung sind die unter dem Hinweis " Kann Spuren enthalten von." zusammengefassten Allergene, die einzigen relevanten Allergene für das Risiko einer Kreuzkontamination.			

## 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:	Ja
Geeignet für Lakto-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Ja
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchproteinallergie:	Ja
Geeignet für Veganer:	Ja		

"Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.

## CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
pH				
pH:	3,4	3,1 - 3,7		pH-Meter

## PHYSIKALISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Rheologie				
Andere				
Viskosität: 20 °C:	15	10 - 20		EN 1557
Andere				
Brix:	44 deg	41 - 47 deg		Refraktometer 20 °C

# Meister Gel Neutral

Artikelnummer: 10106077 Letzte Änderung am: 07.12.2021

## MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000				
Enterobakterien:	/ g	10				
Schimmelpilze:	/ g	100				
Hefen:	/ g	100				
Salmonellen:	/ 25 g	abwesend				

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

<b>Lagerbedingungen</b>	
Mindesthaltbarkeit nach	270 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	5 - 20 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Öffnen begrenzt haltbar, Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten., Geöffnete Verpackung kühl und trocken lagern und zeitnah verarbeiten.
<b>Transportbedingungen</b>	
Bemerkungen:	Ambient

# Meister Gel Neutral

Artikelnummer:	10106077	Letzte Änderung am:	07.12.2021
----------------	----------	---------------------	------------

## VERPACKUNGSMATERIAL

<b>Verkaufseinheit</b>					
<b>Nettogewicht:</b>	13 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	13,359 kg	<b>Stückzahl:</b>	1 ST
<b>Palette</b>					
<b>Palettentyp:</b>	Euro-Palette	<b>Lagen:</b>	3 ST	<b>VE pro Palette:</b>	60 ST
<b>VE pro Lage:</b>	20 ST	<b>Bruttogewicht:</b>	827 kg	<b>Gesamthöhe der Palette:</b>	103,2 cm
<b>Nettogewicht:</b>	780 kg				
<b>Primärverpackung:</b>					
<b>Beschreibung:</b>	Sack	<b>Material:</b>	LLDPE, EVOH		
<b>Quantität:</b>	1,0000 PCE				
<b>Farbe:</b>	Transparent				
<b>Breite:</b>	420 mm				
<b>Höhe:</b>	520 mm				
<b>Codierung</b>					
<b>Produktionsdatum:</b>	Frische Nummer	<b>Haltbarkeitsdatum:</b>	TTMMJJ	<b>Charge-Code</b>	SAP Batch-Code
<b>Weitere Angaben:</b>	HH:MM, Kartonnummer				
<b>Sekundärverpackung</b>					
<b>Beschreibung:</b>	Box	<b>Material:</b>	Wellpappe		
<b>Quantität:</b>	1,0000 PCE				
<b>Gewicht:</b>	266 g				
<b>Farbe:</b>	Weiß				
<b>Länge (aussen):</b>	235 mm				
<b>Breite (aussen):</b>	195 mm				
<b>Höhe (aussen):</b>	295 mm				
<b>Codierung</b>					
		<b>Haltbarkeitsdatum:</b>	TTMMJJJJ	<b>Charge-Code</b>	SAP Batch-Code
<b>Weitere Angaben:</b>	EAN 128	<b>Materialcode:</b>			Ja
<b>Tertiär Verpackung</b>					
<b>Beschreibung:</b>	Palette	<b>Material:</b>	Holz		
<b>Quantität:</b>	1,0000 PCE				
<b>Gewicht:</b>	25.000 g				
<b>Länge:</b>	1.200 mm				
<b>Breite:</b>	800 mm				
<b>Höhe:</b>	150 mm				
<b>Beschreibung:</b>	Strechfolie	<b>Material:</b>	LDPE		
<b>Quantität:</b>	0,5100 KG				
<b>Farbe:</b>	Transparent				
<b>Breite:</b>	500 mm				
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier		
<b>Quantität:</b>	60,0000 PCE				
<b>Gewicht:</b>	3,672 g				
<b>Farbe:</b>	Weiß				
<b>Breite:</b>	170 mm				
<b>Höhe:</b>	240 mm				
<b>Beschreibung:</b>	Bogen	<b>Material:</b>	LDPE		
<b>Quantität:</b>	1,0000 PCE				
<b>Gewicht:</b>	51,1 g				
<b>Länge:</b>	1.400 mm				
<b>Breite:</b>	1.500 mm				
<b>Beschreibung:</b>	Bogen	<b>Material:</b>	Wellpappe		
<b>Quantität:</b>	3,0000 PCE				
<b>Gewicht:</b>	463 g				
<b>Oberfläche:</b>	0,94 m2				
<b>Farbe:</b>	Braun				
<b>Länge:</b>	1.190 mm				
<b>Breite:</b>	790 mm				
<b>Beschreibung:</b>	EtikettEtikett	<b>Material:</b>	PapierPapier		
<b>Quantität:</b>	2,0000 PCE				
<b>Breite:</b>	148 mm				
<b>Höhe:</b>	210 mm				
<b>Codierung</b>					
<b>Name:</b>	Ja	<b>Haltbarkeitsdatum:</b>	TTMMJJJJ	<b>Charge-Code</b>	Batch-Nummer
<b>EAN:</b>	Ja	<b>Lieferant:</b>	Ja	<b>Materialcode:</b>	Ja
<b>Weitere Angaben:</b>	SSCC				

# Meister Gel Neutral

Artikelnummer: 10106077

Letzte Änderung am: 07.12.2021

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

### Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem

Siebe:	vorhanden Ja	Siebweite: 0,6 mm	Bemerkungen
Metalldetektor:	Nein	Ø Prüfkörper:	
Eisen:		Ø Prüfkörper:	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	
Edelstahl:			
visuelle Beurteilung:	Nein		

## GESETZLICHE INFORMATION

### Internationale Zutatennummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	2106909849	
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: 07.12.2021  
Änderung: Allergeneinformationen