

# PRODUKTSPEZIFIKATION

**CSM Ingredients**  
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

03.10.2024

## Delfia Nuss

### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	<b>10171616</b>
Andere	
EAN Code	4017040007605
KN Code (EU)	21069098

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Grundstoff für Nussfüllungen
--------------------------------	------------------------------

### PRODUKTBESCHREIBUNG

Pulverförmiger Grundstoff für Haselnussfüllungen.
---

### ALLGEMEINE INFORMATION

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

### ANWENDUNGSHINWEIS

<b>Grundrezeptur</b>
Grundrezeptur: 1000g Delfia Nuss mit 600g kaltem Wasser anrühren und ca. 15 Min. quellen lassen.

### SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Leicht süß, Leicht nussig	Geruch:	Leicht süß, nussig
Aussehen:	Pulver	Farbe:	Braun
Struktur:	Freifließendes Pulver		

### ZUTATEN

HASELNÜSSE z.T. geröstet (25%); Zucker; WEIZENGRIEß; MOLKENERZEUGNIS; Traubenzucker; Paniermehl (WEIZENmehl; Hefe; Speisesalz); Modifizierte Stärke; Maisquellmehl; Palmfett; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Karamellzucker; Verdickungsmittel: Natriumalginat; Maltodextrin; Speisesalz; Zimt.
--

### NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	1.879 kJ (448 kcal)
Fett:	17,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1,9 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	12,1 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	2,1 g
Kohlenhydrate:	64,1 g
davon Zucker:	42,2 g
Ballaststoffe:	4,2 g
Eiweiß:	7,3 g
Salz (Na x 2,5):	0,9832 g

### ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfetsäuren:	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:	20,0 ppm
Salz (NaCl):	383,7 mg
Minerales - Natrium:	393,3 mg
Wasser:	5,0 g

# Delfia Nuss

Artikelnummer: 10171616

Letzte Änderung am:

03.10.2024

## ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Weizen	Ja	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)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Ja	Ja
Haselnuss	Ja	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	2 PPM *	Nein	Nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	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: EI, SOJA, ANDEREN SCHALENFRÜCHTEN, LUPINE.

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:	Nein	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilcheiweißallergie:	Nein
Geeignet für Veganer	Nein		

## MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000 000				\$64 LFGB L 01.00-5, ISO 4833
Schimmelpilze:	/ g	5 000				\$64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Hefen:	/ g	5 000				\$64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Bacillus cereus:	/ g	5 000				\$64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB), ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000				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	100				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02, ISO 11290-1

# Delfia Nuss

Artikelnummer:	10171616	Letzte Änderung am:	03.10.2024
----------------	----------	---------------------	------------

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	182 Tage
Lagertemperatur:	12 - 25 °C
Relative Lagerfeuchtigkeit:	< 65 %
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	2 - 25 °C

## VERPACKUNGSDATEN

Verkaufseinheit				
Nettogewicht:		25 kg	Bruttogewicht:	25,160 kg
Palette				
Palettentyp:	Palette 1200 x 800	Lagen:	10 ST	VE pro Palette: 30 ST
VE pro Lage:	3 ST	Bruttogewicht:	780 kg	Gesamthöhe der Palette: 154,4 cm
Nettogewicht:	750 kg			
Primärverpackung:				
Beschreibung:	Sack	Material:	Papier, HDPE	
Quantität:	1,0000 PC			
Gewicht:	159,70 g			
Farbe:	Weiß			
Breite:	350 mm			
Höhe:	950 mm			
Codierung				
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	TTMMJJ	Charge-Code Materialcode:
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja	Batch-Nummer Ja
Sekundärverpackung				
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier	
Quantität:	0,0000 PC			
Gewicht:	2,6 g			
Farbe:	Weiß			
Breite:	210 mm			
Höhe:	148,5 mm			
Tertiär Verpackung				
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			
Breite:	800 mm			
Höhe:	144 mm			

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem				
	vorhanden	Siebweite:	5 mm	Bemerkungen
Siebe:	Ja			
Filter:	Nein			
Metalldetektor:	Ja	Ø Prüfkörper:	2,5 mm	
Eisen:		Ø Prüfkörper:	3,5 mm	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	3,5 mm	
Edelstahl:				
Röntgenstrahlung:	Nein			

# Delfia Nuss

Artikelnummer: 10171616 Letzte Änderung am: 03.10.2024

## GESETZLICHE INFORMATION

### Internationale Zutatennummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	21069098	

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: 03.10.2024  
Änderung: Rezeptur