

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

23.04.2021

Meister Lezirol 25 kg

erhalten am 27.04.2022

STAV 220742

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10121059
Betrieb	Artikelnummer
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040884954
CSM POLSKA SP. Z O.O.	291000
CSM MAGYARORSZÁG KFT.	7111069
CSM AUSTRIA GMBH	4017040884954
Andere	
EAN Code	4017040884954
KN Code (EU)	2106909260

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

MILCHEIWEß; Stabilisator: Diphosphate; Emulgator: SOJALECITHINE; Sonnenblumenöl; Farbstoff: Carotin.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	1.334 kJ (315 kcal)
Fett:	3,5 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1,2 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,9 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	1,4 g
Kohlenhydrate:	0,2 g
davon Zucker:	0,2 g
Ballaststoffe:	0,4 g
Eiweiß:	70,4 g
Salz (Na x 2,5):	10,393 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):	109,1 mg
Minerales - Natrium:	4.157,2 mg
Wasser:	8,6 g

Meister Lezirol 25 kg

Artikelnummer: 10121059

Letzte Änderung am:

23.04.2021

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	Ja
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	Ja	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, SESAM, SCHALENFRÜCHTEN.			

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	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:	/ g	Nicht nachweisbar				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02, ISO 11290-1

Meister Lezirol 25 kg

Artikelnummer: 10121059

Letzte Änderung am:

23.04.2021

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen

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

Transportbedingungen

Transporttemperatur: 2 - 25 °C

VERPACKUNGSDATEN

Verkaufseinheit

Nettogewicht: 25 kg Bruttopreis: 25,79 kg

Palette

Palettentyp: Palette 1200 x 800
 VE pro Lage: 6 ST Lagen: 4 ST VE pro Palette: 24 ST
 Nettogewicht: 600 kg Bruttopreis: 643,96 kg Gesamthöhe der
 Palette: 158,5 cm

Primärverpackung:

Beschreibung: Folie Material: PE, Nylon
 Quantität: 0,1225 KG
 Farbe: Transparent
 Breite: 585 mm

Codierung

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

Sekundärverpackung

Beschreibung: Etikett Material: Papier
 Quantität: 2,0000 PCE
 Gewicht: 2,65 g
 Farbe: Weiß
 Breite: 148 mm
 Höhe: 210 mm

Beschreibung: Box Material: Wellpappe
 Quantität: 1,0000 PCE
 Gewicht: 747,9 g
 Farbe: Weiß
 Länge (außen): 399 mm
 Breite (außen): 389 mm
 Höhe (außen): 368 mm

Beschreibung: Etikett Material: Papier
 Quantität: 0,0000 PCE
 Gewicht: 2,6 g
 Farbe: Weiß
 Breite: 210 mm
 Höhe: 148,5 mm

Tertiär Verpackung

Beschreibung: Klebeband Material: BOPP
 Quantität: 54,0000 KG
 Farbe: Transparent
 Breite: 50 mm

Beschreibung: Palette Material: Holz
 Quantität: 1,0000 PCE
 Gewicht: 25.000 g
 Länge: 1.200 mm
 Breite: 800 mm
 Höhe: 144 mm

Beschreibung: Bogen Material: Papier
 Quantität: 1,0000 PCE
 Gewicht: 552 g
 Farbe: Grau
 Länge: 1.150 mm
 Breite: 800 mm

Meister Lezirol 25 kg

Artikelnummer: 10121059

Letzte Änderung am:

23.04.2021

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)	2106909260	

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:

23.04.2021

Änderung:

Nährwertangaben