

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

16.08.2023

Meister Butter-Hefe-Quarkteig PO MB

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10101763
Andere	
EAN Code	4017040890238
KN Code (EU)	1901200000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

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

PRODUKTBESCHREIBUNG

Pulverförmiges Produkt zur Herstellung von Butter-Hefe-Quarkteigen
--

ALLGEMEINE INFORMATION

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

ANWENDUNGSHINWEIS

Zugabe:

Bemerkungen: 2000 g Butter Hefe-Quarkteig, 340 g Vollei, 120 g Hefe, 660 g Wasser
Teigtemperatuur ca. 26 bis 28 °C einstellen
Knetung Diosna 2/8
Teigruhe 20 Minuten
550 g Teigwaage für Stuten
Stückgare ca. 35 Minuten
Backtemperatur 190 °C
Backzeit ca. 35 Minuten

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Süß, Mehl, Butterähnlich, Vanille	Geruch:	Butteraroma, Vanille
Aussehen	Pulver	Farbe:	Hellbeige
Struktur:	Pulver		

ZUTATEN

WEIZENmehl; Zucker; BUTTERreinfett (9,1%); WEIZENkleber; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; WEIZENquellmehl; Reisquellmehl; MagerQUARKpulver (1,5%); Speisesalz; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Trennmittel: Calciumcarbonat; Aroma; Karottenextrakt; Kurkuma; Enzyme; Mehlbehandlungsmittel; Ascorbinsäure.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	1.746 kJ (415 kca)
Fett:	13,9 g
davon gesättigte Fettsäuren:	9,3 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	3,4 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	1,1 g
Kohlenhydrate:	59,8 g
davon Zucker:	10,7 g
Ballaststoffe:	2,3 g
Eiweiß:	11,6 g
Salz (Na x 2,5):	2,0584 g

Meister Butter-Hefe-Quarkteig PO MB

Artikelnummer: 10101763

Letzte Änderung am:

16.08.2023

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Fette davon Transfettsäuren:	0,3 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,3 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,0 g
Salz (NaCl):	1.363,7 mg
Minerales - Natrium:	823,4 mg
Wasser:	9,5 g

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Weizen	Ja	Ja	Ja
Roggen	Nein	Nein	Ja
Gerste	Nein	Nein	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	Nein	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Ja
Haselnuss	Nein	Nein	Ja
Walnüsse	Nein	Nein	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 Sulfite 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: EI, SOJA.

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.

NACHHALTIGKEIT

Typ:	Palmöl	Supply chain model:	Mass balance
------	--------	---------------------	--------------

DIÄTETISCHE ANGABEN

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Nein
Geeignet für Laktov-Laktose-Intoleranz:	Ja	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Nein	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilcheiweißallergie:	Nein
Geeignet für Veganer:	Nein		

Meister Butter-Hefe-Quarkteig PO MB

Artikelnummer: 10101763 Letzte Änderung am: 16.08.2023

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

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	126 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	12 - 25 °C
Relative Lagerfeuchtigkeit:	< 75 %
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	2 - 25 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	25 kg	Bruttogewicht:	25,154 kg		
Palette					
Palettentyp:	Palette 1200 x 800	VE pro Lage:	3 ST	Lagen:	10 ST
Nettogewicht:	750 kg	Bruttogewicht:	780 kg	VE pro Palette:	30 ST
				Gesamthöhe der Palette:	154,5 cm
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Sack	Material:	Papier, HDPE		
Quantität:	1.0000 PC				
Gewicht:	154,1 g				
Farbe:	Weiß				
Breite:	350 mm				
Höhe:	920 mm				
Codierung					
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	TTMMJJ	Charge-Code Materialcode:	Batch-Nummer
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja		Ja
Sekundärverpackung					
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Quantität:	1.0000 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				

Meister Butter-Hefe-Quarkteig PO MB

Artikelnummer: 10101763

Letzte Änderung am:

16.08.2023

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsyste

	vorhanden	Siebweite:	Bemerkungen
Siebe:	Ja	5 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: 16.08.2023

Änderung:

Zutaten