

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

12.06.2023

Meister Butter Hefe-Quarkteig Plus PO MB

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10101746
Andere	
EAN Code	4017040892508
KN Code (EU)	1901200000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

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

PRODUKTBESCHREIBUNG

Konzentriertes pulverförmiges Produkt zur Herstellung von Butter-Hefe-Quarkteigen

ALLGEMEINE INFORMATION

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

ANWENDUNGSHINWEIS

Arbeitsanweisungen	
Zugabe:	50 %
Bemerkungen:	1000g Meister Butter Hefe-Quarkteig Plus, 1000g Weizenmehl Type 550, 340g Vollei, 120g Hefe, +/- 600g Wasser Teigtemperatur ca. 26 bis 28 °C einstellen Knetung Diosna 2/8 Teigruhe 20 Minuten 550g Teigeinwaage für Stuten Stückgare ca. 35 Minuten Backtemperatur 190°C Backzeit ca. 35 Minuten

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Süß, Wie Mehl, Nach Butter, Vanille	Geruch:	Nach Butter, Vanille
Aussehen	Pulver	Farbe:	Hellbeige
Struktur:	Pulver		

ZUTATEN

WEIZENmehl; Zucker; BUTTERreinfett (17%); WEIZENkleber; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Reisquellmehl; MagerQUARKpulver (3,0%); Speisesalz; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Stabilisator: Calciumcarbonat; Aroma; Maltodextrin; MILCHEIWEß; Karottenextrakt; Kurkuma; Enzyme; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.
--

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	2.001 kJ (478 kca)
Fett:	25,2 g
davon gesättigte Fettsäuren:	17,4 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	6,2 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	1,5 g
Kohlenhydrate:	49,4 g
davon Zucker:	20,7 g
Ballaststoffe:	1,3 g
Eiweiß:	12,7 g
Salz (Na x 2,5):	4,0460 g

Meister Butter Hefe-Quarkteig Plus PO MB

Artikelnummer: 10101746

Letzte Änderung am:

12.06.2023

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Fette davon Transfettsäuren:	0,6 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,5 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,1 g
Salz (NaCl):	2.662,2 mg
Minerales - Natrium:	1.618,4 mg
Wasser:	5,2 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	1 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: 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 Lakto-Vegetarier:	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 Plus PO MB

Artikelnummer:	10101746	Letzte Änderung am:	12.06.2023
----------------	----------	---------------------	------------

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 Produktion:	120 Tage
Lagertemperatur:	12 - 25 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	2 - 25 °C

VERPACKUNGSDATEN

Verkaufseinheit				
Nettogewicht:	25 kg	Bruttogewicht:	25,154 kg	
Palette				
Palettentyp:	Palette 1200 x 800			
VE pro Lage:	3 ST	Lagen:	10 ST	VE pro Palette: 30 ST
Nettogewicht:	750 kg	Bruttogewicht:	780 kg	Gesamthöhe der Palette: 144,5 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
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja	Materialcode: Batch-Nummer
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			

Meister Butter Hefe-Quarkteig Plus PO MB

Artikelnummer: 10101746 Letzte Änderung am: 12.06.2023

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsysteem

Siebe:	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: 12.06.2023
Änderung: Ursprung (Informationsblatt Zur Herkunft Von Rohmaterialien)