

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; MILCHeiweiß; 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 Kuhmilchweißallergie:	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

VERPACKUNGSMITTELINFORMATION

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 Batch-Nummer	
EAN: Ja		Lieferant: Ja		Materialcode: 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					

Meister Butter Hefe-Quarkteig Plus PO MB

Artikelnummer: 10101746 Letzte Änderung am: 12.06.2023

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem

Siebe:	vorhanden Ja	Siebweite:	5 mm	Bemerkungen
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)