

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

16.10.2025

Meister Blaubeer-Füllung 6kg

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Artikelnummer	10101742
Andere	
EAN Code	4017040895080
KN Code (EU)	2007995089

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Blaubeerfüllung mit natürlichem Aroma
--------------------------------	---------------------------------------

PRODUKTBESCHREIBUNG

Gebrauchsfertige Blaubeer-Fruchtfüllung. Back- und gefrier-taustabil. Fruchtgehalt: 70%

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Niederlande
Physischer Zustand:	Viskos

ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung
Gebrauchsfertig. Einsetzbar als Füllung oder Auflage.

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Heidelbeere	Geruch:	Heidelbeere
Struktur:	Viskos	Farbe:	Purpurrot

ZUTATEN

Früchte: Blaubeeren, Konzentrierter Blaubeersaft; Zucker; Wasser; Modifizierte Stärke; Natürliches Heidelbeeraroma mit anderen natürlichen Aromen; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Verdickungsmittel: Agar-Agar; Säureregulator: Citronensäure.
Dieses Produkt ist hergestellt aus 70 Gramm Frucht je 100 Gramm Fertigprodukt.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	582 kJ (137 kcal)
Fett:	0,2 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,0 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,0 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,0 g
Kohlenhydrate:	32,5 g
davon Zucker:	25,5 g
Ballaststoffe:	2,0 g
Eiweiß:	0,3 g
Salz (Na x 2,5):	0,0285 g

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	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:	0,0 ppm
Salz (NaCl):	20,3 mg
Minerales - Natrium:	11,4 mg
Wasser:	65,1 g

Meister Blaubeer-Füllung 6kg

Artikelnummer: 10101742

Letzte Änderung am:

16.10.2025

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	Nein	Nein
Gerste	Nein	Nein	Ja
Hafer	Nein	Nein	Nein
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Mandeln	Nein	Nein	Nein
Haselnuss	Nein	Nein	Nein
Walnüsse	Nein	Nein	Nein
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	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	2 PPM *	Nein	Ja
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
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: -.

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:	Ja
Geeignet für Lakto-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Ja
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilcheiweißallergie:	Ja
Geeignet für Veganer	Ja		

"Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
pH				
pH:	3,3	3,0 - 3,6		pH-Meter

PHYSIKALISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Rheologie				
Andere				
Viskosität: 20 °C:	1.500	1.100 - 1.900		TA.XT-plus P/100
Andere				
Brix:	33 deg	30 - 36 deg		Refraktometer 20 °C

Meister Blaubeer-Füllung 6kg

Artikelnummer: 10101742

Letzte Änderung am:

16.10.2025

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000				
Enterobakterien:	/ g	10				
Schimmelpilze:	/ g	100				
Hefen:	/ g	100				
Salmonellen:	/ 25 g	abwesend				

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach 154 Tage

Produktion:

Lagertemperatur: 5 - 20 °C

Lagerhinweis: Nach dem Öffnen begrenzt haltbar, Geöffnete Verpackung kühl und trocken lagern und zeitnah verarbeiten.

Transportbedingungen

Bemerkungen: Ambient

Meister Blaubeer-Füllung 6kg

Artikelnummer:	10101742	Letzte Änderung am:	16.10.2025
----------------	----------	---------------------	------------

VERPACKUNGSGEDECK

Verkaufseinheit				
Nettogewicht:	6 kg	Bruttogewicht:	6,228 kg	Stückzahl:
Palette				
Palettentyp:	Euro-Palette	Lagen:	5 ST	VE pro Palette:
VE pro Lage:	20 ST	Bruttogewicht:	648 kg	100 ST
Nettogewicht:	600 kg	Gesamthöhe der Palette:		112,5 cm
Primärverpackung:				
Beschreibung:	Eimer	Material:	PP	
Quantität:	1,0000 PC			
Gewicht:	183 g			
Farbe:	Weiß			
Höhe:	194 mm			
Beschreibung:	Flexible film	Material:	PET, CPP	
Quantität:	11,1000 G			
Farbe:	Transparent, Blau			
Länge:	692 mm			
Breite:	330 mm			
Codierung				
Produktionsdatum:	Frische Nummer	Haltbarkeitsdatum:	TTMMJJ	Charge-Code
Weitere Angaben:	HH:MM, Eimer Nummer			SAP Batch-Code
Sekundärverpackung				
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier	
Quantität:	1,0000 PC			
Gewicht:	3,82 g			
Farbe:	Weiß			
Breite:	110 mm			
Höhe:	257,35 mm			
Beschreibung:	Deckel	Material:	PP	
Quantität:	1,0000 PC			
Gewicht:	35 g			
Farbe:	Weiß			
Höhe:	19 mm			
Durchmesser:	222 mm			
Codierung				
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	TTMMJJ	Charge-Code
Weitere Angaben:	EAN 128	Lieferant:	Ja	Materialcode:
Tertiär Verpackung				
Beschreibung:	Palette	Material:	Holz	
Quantität:	1,0000 PC			
Gewicht:	25.000 g			
Länge:	1.200 mm			
Breite:	800 mm			
Höhe:	150 mm			
Beschreibung:	Bogen	Material:	Wellpappe	
Quantität:	2,0000 PC			
Gewicht:	453 g			
Oberfläche:	0,94 m2			
Farbe:	Braun			
Länge:	1.190 mm			
Breite:	790 mm			
Beschreibung:	Strechfolie	Material:	LDPE	
Quantität:	0,2500 KG			
Farbe:	Transparent			
Breite:	500 mm			
Beschreibung:	Bogen	Material:	LDPE	
Quantität:	1,0000 PC			
Gewicht:	56 g			
Länge:	1.400 mm			
Breite:	1.500 mm			
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier	
Quantität:	2,0000 PC			
Gewicht:	2,18 g			
Breite:	148 mm			
Höhe:	210 mm			
Codierung				
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	TTMMJJJJ	Charge-Code
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja	Materialcode:
Weitere Angaben:	SSCC			Batch-Nummer Ja

Meister Blaubeer-Füllung 6kg

Artikelnummer: 10101742

Letzte Änderung am:

16.10.2025

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsyste

Siebe:	vorhanden Nein	Siebweite	Bemerkungen
Metalldetektor:	Ja	Ø Prüfkörper: 1,5 mm	
Eisen:		Ø Prüfkörper: 2,0 mm	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper: 3,0 mm	
Edelstahl:			
visuelle Beurteilung:	Ja		IQF Fruit

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	2007995089	

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:

16.10.2025

Änderung:

Rezeptur, Nährwertangaben, Diätetische Angaben