

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

VERPACKUNGSMATERIAL

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	6 kg	Bruttogewicht:	6,228 kg	Stückzahl:	1 ST
Palette					
Palettentyp:	Euro-Palette	Lagen:	5 ST	VE pro Palette:	100 ST
VE pro Lage:	20 ST	Bruttogewicht:	648 kg	Gesamthöhe der Palette:	112,5 cm
Nettogewicht:	600 kg				
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	SAP Batch-Code
Weitere Angaben:	HH:MM, Eimer Nummer				
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	SAP Batch-Code
Weitere Angaben:	EAN 128	Lieferant:	Ja	Materialcode:	Ja
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	Batch-Nummer
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja	Materialcode:	Ja
Weitere Angaben:	SSCC				

Meister Blaubeer-Füllung 6kg

Artikelnummer: 10101742

Letzte Änderung am: 16.10.2025

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem

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