

## PRODUKTSPEZIFIKATION

**CSM Ingredients**  
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 19.02.2025

### Meister Dreist. Kakaoglasur Chips PO MB

## MATERIALNUMMERN

### Artikelnummer

Artikelnummer

**10101836**

### Andere

EAN Code

4017040901187

KN Code (EU)

18062095

## BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

**Bezeichnung des Lebensmittels:** Kakaohaltige Fettglasur

## PRODUKTBESCHREIBUNG

Süßwarenmischung

Content of cocoa solids: minimum 17%.

## ALLGEMEINE INFORMATION

**Ursprungsland:** Tschechische Republik

**Ursprungskontinent:** Europa

**Physischer Zustand:** Chips

## ANWENDUNGSHINWEIS

### Allgemeine Empfehlung

Processing temperature: 42 - 45°C

### Anwendung

Zum überziehen von Gebäcken

Zum Überziehen und Dekorieren von Backwaren.

## SENSORISCHE INFORMATION

**Geschmack:** Angenehm, Zartbitterschokolade, Ohne

**Geruch:**

Angenehm, Bitterschokolade, ohne Beigeschmack

Fremdgeschmack

**Farbe:**

Dunkelbraun

**Aussehen**

Chips

**Struktur:**

Fest, homogen

## ZUTATEN

Zucker; Pflanzliches Fett, ganz gehärtet: Palmkern; Fettarmes Kakaopulver (18%); Kokosfett; Emulgator: Sonnenblumenlecithine; Aroma.

## NÄHRWERTANGABEN

### Pro 100 Gramm Produkt

<b>Energie:</b>	2.400 kJ	(577 kcal)
<b>Fett:</b>	40,1 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	38,1 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	4,7 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	4,7 g	
<b>Kohlenhydrate:</b>	46,2 g	
davon Zucker:	43,9 g	
<b>Ballaststoffe:</b>	6,7 g	
<b>Eiweiß:</b>	4,4 g	
<b>Salz (Na x 2,5):</b>	0,0800 g	

## ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

### Pro 100 Gramm Produkt

<b>Fette davon Transfettsäuren:</b>	0,9 g
<b>Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:</b>	0,0 g
<b>Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:</b>	0,9 g
<b>Cholesterin:</b>	0,0 ppm
<b>Salz (NaCl):</b>	80,0 mg
<b>Minerales - Natrium:</b>	32,0 mg
<b>Wasser:</b>	1,0 g

# Meister Dreist. Kakaoglasur Chips PO MB

Artikelnummer:

10101836

Letzte Änderung am:

19.02.2025

## ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Weizen	Nein	Nein	Nein
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Nein	Nein
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	Nein
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)	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Ja
Haselnuss	Nein	Nein	Ja
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	0 PPM *	Nein	Nein
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 SO <sub>2</sub> , angegeben werden.			
<b>Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen</b>			
Kann Spuren enthalten von: MILCH / LAKTOSE, 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.

## BIO - INFORMATION

Biologisch:

Nein

## NACHHALTIGKEIT

Typ: Palmkern

Supply chain model: Mass balance

Typ: Kakao - Nicht UTZ

Supply chain model:

## DIÄTETISCHE ANGABEN

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):

Ja

Geeignet für Zöliakie-Diät:

Ja

Geeignet für Lakto-Vegetarier:

Ja

Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:

Nein

Geeignet für Ovo-Vegetarier:

Ja

Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchproteinallergie:

Nein

Geeignet für Veganer

Ja

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

# Meister Dreist. Kakaoglasur Chips PO MB

Artikelnummer: 10101836 Letzte Änderung am: 19.02.2025

## CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
<b>Fette</b>				
Fettgehalt:	40 %	39 - 41 %		
Transfettsäuren:		<= 2 %		
<b>Gehalte</b>				
Feuchtegehalt:		<= 1,5 %		Trockenschrank 105°C

## PHYSIKALISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
<b>Werte</b>				
Schmelzpunkt:		35 - 37 °C		
<b>Rheologie</b>				
<b>Andere</b>				
Viskosität::		1 - 1,5 Pa.s		Casson
<b>Siebstest</b>				
Partikelgröße 23 - 26 µm:		100 %		

## MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	5 000				ISO 4833
Enterobakterien:	/ g	500				ISO 21528-2
Schimmelpilze:	/ g	100				ISO 7954
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				ISO 6579:2002

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

<b>Lagerbedingungen</b>	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	365 Tage
Lagertemperatur:	15 - 25 °C
Relative Lagerfeuchtigkeit:	<= 70 %
Lagerhinweis:	Umgebung-Kontrolliert
<b>Transportbedingungen</b>	
Transporttemperatur:	<= 20 °C

## VERPACKUNGSINFORMATION

<b>Verkaufseinheit</b>					
Nettogewicht:	10 kg	Bruttogewicht:	10,3 kg	Stückzahl:	1 ST
<b>Palette</b>					
Palettentyp:	Euro-Palette				
VE pro Lage:	8 ST	Lagen:	8 ST	VE pro Palette:	64 ST
Nettogewicht:	640 kg	Bruttogewicht:	680 kg	Gesamthöhe der Palette:	160 cm
<b>Primärverpackung:</b>					
Beschreibung:	Sack	Material:	PE		
Maße:	500x650x0,07 mm				
Gewicht:	44 g				
Farbe:	Blau				
<b>Sekundärverpackung</b>					
Beschreibung:	Karton	Material:	Pappe		
Maße:	373x263x174 mm				
Gewicht:	303 g				
Farbe:	Braun, Mehrfarbig				
<b>Codierung</b>					
	Haltbarkeitsdatum:	TTMMJJJJ	Charge-Code	Ja	
<b>Tertiär Verpackung</b>					
Beschreibung:	Palette	Material:	Holz		
Maße:	1200x800x144 mm				
Gewicht:	25 kg				

# Meister Dreist. Kakaoglasur Chips PO MB

Artikelnummer: 10101836 Letzte Änderung am: 19.02.2025

## KONTAMINATION

	Gesetzlich erlaubter Maximalwert	Maximalwert	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Aflatoxin:				According Regulation (EC) No. 915/2023 as amended.
Schwermetalle				
As:	0,5 mg/kg			According Regulation (EC) No. 915/2023 as amended.  According Regulation (EC) No. 915/2023 as amended. According Regulation (EC) No. 915/2023 as amended. According Regulation (EC) No. 396/2005 as amended.
Cd:	0,1 mg/kg			
Hg:	0,01 mg/kg			
Pb:	1 mg/kg			
Summe aller Dioxine und dioxinähnlichen PCB's:				
Benzo(a)pyrene:				
PAH gesamt:				
Typ:				

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
	vorhanden		Bemerkungen
Siebe:	Ja	Siebweite: 2 mm	
Filter:	Ja		
Metalldetektor:	Ja		
Eisen:		Ø Prüfkörper: 2 mm	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper: 2,5 mm	
Edelstahl:		Ø Prüfkörper: 2,5 mm	

## GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung		
Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	18062095	
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:	19.02.2025
Änderung:	Verpackungsinformation - Palettierung