

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 Fremdgeschmack	Geruch:	Angenehm, Bitterschokolade, ohne Beigeschmack
Aussehen Struktur:	Chips Fest, homogen	Farbe:	Dunkelbraun

ZUTATEN

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

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	2.400 kJ (577 kcal)
Fett:	40,1 g
davon gesättigte Fettsäuren:	38,1 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	4,7 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	4,7 g
Kohlenhydrate:	46,2 g
davon Zucker:	43,9 g
Ballaststoffe:	6,7 g
Eiweiß:	4,4 g
Salz (Na x 2,5):	0,0800 g

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,9 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,9 g
Cholesterin:	0,0 ppm
Salz (NaCl):	80,0 mg
Minerales - Natrium:	32,0 mg
Wasser:	1,0 g

Meister Dreist. Kakaoglasur Chips PO MB

Artikelnummer: 10101836

Letzte Änderung am:

19.02.2025

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
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 SO₂, angegeben werden.

Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

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 Laktose-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilcheiweißallergie:	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
Fette				
Fettgehalt:	40 %	39 - 41 %		
Transfettsäuren:				
		<= 2 %		
Gehalte				
Feuchtegehalt:		<= 1,5 %		Trockenschrank 105°C

PHYSIKALISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Werte				
Schmelzpunkt:		35 - 37 °C		
Rheologie				
Andere				
Viskosität::		1 - 1,5 Pa.s		Casson
Siebtest				
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

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

VERPACKUNGSDATEN

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

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			
Cd:	0,1 mg/kg			
Hg:	0,01 mg/kg			
Pb:	1 mg/kg			
Summe aller Dioxine und dioxinähnlichen PCB's:				According Regulation (EC) No. 915/2023 as amended.
Benzo(a)pyrene:				According Regulation (EC) No. 915/2023 as amended.
PAH gesamt:				According Regulation (EC) No. 915/2023 as amended.
Typ:				According Regulation (EC) No. 396/2005 as amended.

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsysteem			
	vorhanden	Siebweite:	Bemerkungen
Siebe:	Ja	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