

PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 21.07.2021
Meister Käsekuchen-Basis 25 kg		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	erhalten am 20.02.2024 STAV 220884
CSM Artikelnummer	10089854
Betrieb	Artikelnummer
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4002715710577
Andere	
EAN Code	4002715710577
KN Code (EU)	1901200000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS
Bezeichnung des Lebensmittels: Grundstoff für Quarkgebäcke

PRODUKTBESCHREIBUNG
Grundstoff für Quarkgebäcke

ALLGEMEINE INFORMATION			
Ursprungsland:	Deutschland	Ursprungskontinent:	Europa (EU)
Physischer Zustand:	Pulver		

ANWENDUNGSHINWEIS
Zugabe:
Bemerkungen: Zugabemenge: 400 g - 625 g Produkt/ kg Quark

SENSORISCHE INFORMATION			
Geschmack:	Typisch, Süß, nach Milch	Geruch:	Typisch, süß, Milch
Aussehen	Pulver	Farbe:	Cremefarben
Struktur:	Frei fließende, Kristallin, Pulver		

ZUTATEN
Zucker; Modifizierte Stärke; Traubenzucker; MÖLKENERZEUGNIS; MAGERMILCHJOGHURTPULVER (8,5%); WEIZENSTÄRKE; HÜHNEREIKLARPULVER AUS FREILANDHALTUNG; WEIZENKLEBER; Speisesalz; Säureregulator: Milchsäure, Natriumacetate; natürliches Vanillearoma.

NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.600 kJ	(377 kcal)
Fett:	0,2 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,1 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
Kohlenhydrate:	87,6 g	
davon Zucker:	66,4 g	
Ballaststoffe:	0,0 g	
Eiweiß:	5,8 g	
Salz (Na x 2,5):	0,986 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
Salz (NaCl):	927,5 mg
Minerales - Natrium:	394,3 mg
Wasser:	3,0 g

Meister Käsekuchen-Basis 25 kg

Artikelnummer:

10089854

Letzte Änderung am:

21.07.2021

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	Ja	Ja
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Ja	Ja
Khorasanweizen	Nein	Nein	Ja
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	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	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Ja	Ja
Haselnuss	Nein	Ja	Ja
Walnüsse	Nein	Ja	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	6 PPM *	Nein	Nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	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 SO ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: SOJA, SCHALENFRÜCHTEN, LUPINE.			

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:	Nein
Geeignet für Lakto-Vegetarier:	Nein	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Nein	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchweißallergie:	Nein
Geeignet für Veganer:	Nein		

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

Meister Käsekuchen-Basis 25 kg

Artikelnummer: 10089854 Letzte Änderung am: 21.07.2021

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach 180 Tage
Produktion:
Lagertemperatur: 12 - 25 °C
Lagerhinweis: Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten.

Transportbedingungen

Transporttemperatur: 2 - 25 °C

VERPACKUNGSGEOMETRIE

Verkaufseinheit

Nettogewicht: 25 kg Bruttogewicht: 25,147 kg Stückzahl: 1 ST

Palette

Palettentyp: Palette 1200 x 800
VE pro Lage: 3 ST Lagen: 10 ST VE pro Palette: 30 ST
Nettogewicht: 750 kg Bruttogewicht: 779,41 kg Gesamthöhe der Palette: 144,5 cm

Primärverpackung:

Beschreibung: Sack Material: Papier, HDPE
Quantität: 1,0000 PCE
Gewicht: 147,4 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: 1,0000 PCE
Gewicht: 2,65 g
Farbe: Weiß
Breite: 148 mm
Höhe: 210 mm

Beschreibung: Etikett Material: Papier
Quantität: 0,0000 PCE
Gewicht: 2,6 g
Farbe: Weiß
Breite: 210 mm
Höhe: 148,5 mm

Tertiär Verpackung

Beschreibung: Palette Material: Holz
Quantität: 1,0000 PCE
Gewicht: 25.000 g
Länge: 1.200 mm
Breite: 800 mm
Höhe: 144 mm

Beschreibung: Bogen Material: Papier
Quantität: 1,0000 PCE
Gewicht: 552 g
Farbe: Grau
Länge: 1.150 mm
Breite: 800 mm

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem

Siebe:	vorhanden	Siebweite:	3 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			

Meister Käsekuchen-Basis 25 kg

Artikelnummer: 10089854 Letzte Änderung am: 21.07.2021

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: 21.07.2021
Änderung: Allergeneinformationen