

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

21.07.2021

Meister Käsekuchen-Basis 25 kg

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	erhalten am 20.02.2024
CSM Artikelnummer	STAV 220884
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; MOLKENERZEUGNIS; 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	Produkt	Enthalten	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		Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein		Ja
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 SO₂, 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 Laktovo-Vegetarier:	Nein	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Nein	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilcheiweißallergie:	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

VERPACKUNGSDATEN

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 Kontrollsyste

	vorhanden		Bemerkungen
Siebe:	Ja	Siebweite:	3 mm
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