

# PRODUKTSPEZIFIKATION

**CSM Ingredients**  
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

12.10.2023

## SP Feinback Universal

### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	<b>10172485</b>
Andere	
EAN Code	4017040007926
KN Code (EU)	19012000

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Backmittel

### PRODUKTBESCHREIBUNG

Pulverförmiges konzentriertes Backmittel zur Herstellung aller Arten von Hefeteigen. Eignung für Butter-Hefeteige.

### ALLGEMEINE INFORMATION

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

### ANWENDUNGSHINWEIS

#### Arbeitsanweisungen

Zugabe: 2 - 5 % auf Mehl

### SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Typisch	Geruch:	Typisch
Aussehen	Pulver	Farbe:	Hellbeige
Struktur:	Freifließendes Pulver		

### ZUTATEN

WEIZENmehl; WEIZENvorteig, getrocknet; WEIZENkleber; Enzyme; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

### NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	1.508 kJ (356 kca)
Fett:	1,2 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,2 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,2 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,6 g
Kohlenhydrate:	70,9 g
davon Zucker:	0,7 g
Ballaststoffe:	4,0 g
Eiweiß:	13,1 g
Salz (Na x 2,5):	0,0461 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):	48,2 mg
Minerales - Natrium:	18,5 mg
Wasser:	10,7 g

# SP Feinback Universal

Artikelnummer: 10172485

Letzte Änderung am:

12.10.2023

## ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
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	Ja	Ja
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	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)	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Ja
Haselnuss	Nein	Nein	Ja
Walnüsse	Nein	Nein	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	0 PPM *	Nein	Nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein

\* Gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 müssen Schwefeldioxid und Sulfite nur in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO<sub>2</sub>, angegeben werden.

### Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

Kann Spuren enthalten von: EI, SOJA, MILCH / LAKTOSE.

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:	Nein
Geeignet für Laktovo-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.			

## MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000 000				ISO 4833, §64 LFGB L00.00-88
Enterobakterien:	/ g	5 000				ISO 21528-2, §64 LFGB L 05.00-5
Schimmelpilze:	/ g	20 000				ISO 6611, ISO 21527-1, §64 LFGB L 01.00-37
Hefen:	/ g	20 000				ISO 6611, ISO 21527-1, §64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932, §64 LFGB L01.00-72
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-1, §64 LFGB L 00.00-55, AFNOR 3M 01/9-04/03
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				ISO 6579:2002, §64 LFGB L 00.00-66

# SP Feinback Universal

Artikelnummer: 10172485

Letzte Änderung am:

12.10.2023

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

### Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach	270 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	12 - 25 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten.
Bemerkungen:	Lagertemperatur: 12 - 25°C Während der Lagerung die Verpackung trocken und geschlossen halten.

### Transportbedingungen

Transporttemperatur:	2 - 25 °C
----------------------	-----------

## VERPACKUNGSDATEN

### Verkaufseinheit

Nettogewicht:	25 kg	Bruttogewicht:	25,154 kg
---------------	-------	----------------	-----------

### Palette

Palettentyp:	Palette 1200 x 800	Lagen:	10 ST	VE pro Palette:	30 ST
VE pro Lage:	3 ST	Bruttogewicht:	780 kg	Gesamthöhe der	154,5 cm
Nettogewicht:	750 kg			Palette:	

### Primärverpackung:

Beschreibung:	Sack	Material:	Papier, HDPE
Quantität:	1,0000 PC		
Gewicht:	154,1 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 PC		
Gewicht:	2,6 g		
Farbe:	Weiß		
Breite:	210 mm		
Höhe:	148,5 mm		

### Tertiär Verpackung

Beschreibung:	Palette	Material:	Holz
Quantität:	1,0000 PC		
Gewicht:	25.000 g		
Länge:	1.200 mm		
Breite:	800 mm		
Höhe:	144 mm		
Beschreibung:	Bogen	Material:	Papier
Quantität:	1,0000 PC		
Gewicht:	552 g		
Farbe:	Grau		
Länge:	1.150 mm		
Breite:	800 mm		

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

### Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsysteem

	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		

# SP Feinback Universal

Artikelnummer: 10172485

Letzte Änderung am:

12.10.2023

## GESETZLICHE INFORMATION

### Internationale Zutatennummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	19012000	

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 bestem 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:

12.10.2023

Änderung:

Produktbeschreibung, Anwendungshinweis