

# PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients  
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 27.05.2024

## Urgetreide Dekor

### MATERIALNUMMERN

#### Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10225017**

#### Andere

EAN Code 4017040022882  
KN Code (EU) 1104199900

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Premium Dekormischung zur Veredelung von Brot und Kleingebäck

### PRODUKTBESCHREIBUNG

Mischungen

Urgetreide-Dekor ist eine Mischung aus Khorasanflocken, Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Einkornschrot und Emmerschrot.

### ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Niederlande Ursprungskontinent: Europa  
Physischer Zustand: Saaten, Flocken

### ANWENDUNGSHINWEIS

#### Anwendung

Gebrauchsfertig: Ready to use. Product can be consumed both processed as unprocessed.

### SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: Charakteristisch Geruch: Charakteristisch  
Aussehen: Saaten, Flocken Farbe: Beige, Hellbraun, Braun, Grau  
Struktur: Typisch

### ZUTATEN

KhorasanWEIZENflocken (50%); Leinsaat (20%); Sonnenblumenkerne (20%); EinkornWEIZENSchrot (5%); EmmerWEIZENSchrot (5%).

### NÄHRWERTANGABEN

#### Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.790 kJ	(426 kcal)
Fett:	18,8 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	2,0 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	3,8 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	12,0 g	
Kohlenhydrate:	41,8 g	
davon Zucker:	0,9 g	
Ballaststoffe:	14,8 g	
Eiweiß:	15,6 g	
Salz (Na x 2,5):	0,0508 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
Cholesterin:	0,0 ppm
Salz (NaCl):	50,8 mg
Minerale - Natrium:	20,3 mg
Alkohol:	0,0 g
Organische Säuren:	0,0 g
Wasser:	10,0 g

# Urgetreide Dekor

Artikelnummer:	10225017	Letzte Änderung am:	27.05.2024
----------------	----------	---------------------	------------

## ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
<b>Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Ja	Ja	Ja
Weizen	Ja	Ja	Ja
Roggen	Nein	Ja	Ja
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Ja	Ja
Khorasanweizen	Ja	Ja	Ja
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)</b>	Nein	Nein	Ja
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Ja
Haselnuss	Nein	Nein	Ja
Walnüsse	Nein	Nein	Ja
Kaschunüsse	Nein	Nein	Ja
Pecannüsse	Nein	Nein	Ja
Paranüsse	Nein	Nein	Nein
Pistazien	Nein	Nein	Ja
Macadamia-/Queenstandnuss	Nein	Nein	Nein
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen &gt; 10 mg/kg oder &gt; 10 mg/l</b>	0 PPM *	Nein	Nein
<b>Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	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.

### Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

Kann Spuren enthalten von: SOJA, SESAM.

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.

## NACHHALTIGKEIT

Typ: Keine PO/PK Supply chain model:

## DIÄTETISCHE ANGABEN

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Nein
Geeignet für Lakto-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Ja
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchweißallergie:	Ja
Geeignet für Veganer	Ja		

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

## CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
<b>Gehalte</b>				
Feuchtegehalt:		<= 15 %		

## PHYSIKALISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
<b>Andere</b>				
Reinheit:	99,9 %			

# Urgetreide Dekor

Artikelnummer: 10225017	Letzte Änderung am: 27.05.2024
-------------------------	--------------------------------

## MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000 000				§64 LFGB L 01.00-5
Enterobakterien:	/ g	100 000				ISO 7402
E. coli:	/ 1 g	10				ISO 16649
Schimmelpilze:	/ g	10 000				§64 LFGB L 01.00-37
Hefen:	/ g	10 000				§64 LFGB L 01.00-37
Salmonellen:	/ 25 g	abwesend				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	365 Tage
Lagertemperatur:	15 - 25 °C
Relative Lagerfeuchtigkeit:	60 %
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten., Trocken, Umgebungstemperatur
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	10 - 25 °C

## VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	10 kg	Bruttogewicht:	10,58 kg
Bemerkungen:	2 x 5 kg Beutel pro Karton		
Palette			
Palettentyp:	Euro-Palette	Lagen:	5 ST
VE pro Lage:	8 ST	VE pro Palette:	40 ST
Nettogewicht:	400 kg	Bruttogewicht:	448,2 kg
		Gesamthöhe der Palette:	159,4 cm
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Mehrlagen Papiersack mit PE Einlage	Material:	Papier mit PE-Inliner
Stückzahl:	2 ST		
Maße:	400x260x100 mm		
Gewicht:	60 g		
Farbe:	Weiß, Blau		
Codierung			
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	Ja
		Charge-Code:	Ja
		Materialcode:	Ja
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Kiste / Karton	Material:	Pappe
Maße:	390x280x290 mm		
Gewicht:	460 g		
Farbe:	Weiß		
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier
Gewicht:	1,28 g		
Farbe:	Weiß		
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier
Gewicht:	2,5 g		
Farbe:	Mehrfarbig		
Codierung			
Name:	Ja	Charge-Code:	Ja
EAN:	Ja	Materialcode:	Ja
Weitere Angaben:	Batch-Nummer		
Tertiär Verpackung			
Beschreibung:	Palette	Material:	Holz
Maße:	1200x800x144 mm		
Gewicht:	25 kg		
Farbe:	Braun		

# Urgetreide Dekor

Artikelnummer: 10225017	Letzte Änderung am: 27.05.2024
-------------------------	--------------------------------

## KONTAMINATION

	Gesetzlich erlaubter Maximalwert	Maximalwert	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Aflatoxin: Ochratoxine A: As: Typ:				According EU legislation According EU legislation According EU legislation According EU legislation
	<b>Maximalwert</b>			<b>Methode / Anmerkungen</b>
<b>Physikalische Kontaminanten</b>				
<b>Produkteigene Verunreinigungen</b>				
Blattfragmente	0,1			
<b>Nicht produktbezogenen Verunreinigungen</b>				
Organische, nicht produktbezogene Verunreinigungen, Steinstücke	0,1 %			

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem				
	vorhanden			Bemerkungen
Siebe:	Ja	Siebweite:	2 mm	
Metalldetektor:	Ja	Ø Prüfkörper:	3 mm	
Eisen:		Ø Prüfkörper:	4 mm	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	3,5 mm	
Edelstahl:				

## GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatenummerierung		
Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	1104199900	
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:	27.05.2024
Änderung:	Zutaten