

PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 30.07.2025
Meister Gel Delice Neutral		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
Artikelnummer	10228177
Andere	
EAN Code	8711495321434
KN Code (EU)	2106909849

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS
Bezeichnung des Lebensmittels: Konzentrierte Neutraler Tortenguss / Gel

PRODUKTBESCHREIBUNG
schnell anziehendes, neutrales Gel, auch für Sprühmaschinen geeignet.

ALLGEMEINE INFORMATION
Ursprungsland: Niederlande
Physischer Zustand: Viskos

ANWENDUNGSHINWEIS
Allgemeine Empfehlung
1.000 g Meister Gel Delice mit 300 - 600 g Flüssigkeit bis auf 85 °C erhitzen und weiterverarbeiten.

SENSORISCHE INFORMATION			
Geschmack:	neutral	Geruch:	neutral
	Weich		Transparent
Struktur:		Farbe:	

ZUTATEN
Zucker; Wasser; Glukose-Fruktose-Sirup; Geliermittel: Pektine; Säureregulator: Citronensäure, Kaliumcitrate, Calciumphosphate.

NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.053 kJ	(248 kcal)
Fett:	0,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
Kohlenhydrate:	61,3 g	
davon Zucker:	55,7 g	
Ballaststoffe:	1,0 g	
Eiweiß:	0,0 g	
Salz (Na x 2,5):	0,093 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):	4,6 mg
Minerales - Natrium:	37,2 mg
Wasser:	37,3 g

Meister Gel Delice Neutral

Artikelnummer:

10228177

Letzte Änderung am:

30.07.2025

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Weizen	Nein	Nein	Ja
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Nein	Ja
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	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	Nein
Mandeln	Nein	Nein	Nein
Haselnuss	Nein	Nein	Nein
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	6 PPM *	Nein	Ja
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 SO ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: -.			
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:	Ja
Geeignet für Lakto-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Ja
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilcheiweißallergie:	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
pH				
pH:	3,45	3,15 - 3,75		pH-Meter

PHYSIKALISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Rheologie				
Andere				
Viskosität: 20 °C:	350	250 - 450		TA.XT-plus P/25
Andere				
Brix:	63 deg	60 - 66 deg		Refraktometer 20 °C

Meister Gel Delice Neutral

Artikelnummer: 10228177 Letzte Änderung am: 30.07.2025

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000				
Enterobakterien:	/ g	10				
Schimmelpilze:	/ g	100				
Hefen:	/ g	100				
Salmonellen:	/ 25 g	abwesend				

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	180 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	5 - 20 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten., Nach dem Öffnen begrenzt haltbar, Geöffnete Verpackung kühl und trocken lagern und zeitnah verarbeiten.
Transportbedingungen	
Bemerkungen:	Ambient

Meister Gel Delice Neutral

Artikelnummer: 10228177 Letzte Änderung am: 30.07.2025

VERPACKUNGSMATERIAL

Verkaufseinheit

Nettogewicht:	15 kg	Bruttogewicht:	15,457 kg	Stückzahl:	1 ST
Palette					
Palettentyp:	Euro-Palette	Lagen:	4 ST	VE pro Palette:	44 ST
VE pro Lage:	11 ST	Bruttogewicht:	705 kg	Gesamthöhe der Palette:	117,8 cm
Nettogewicht:	660 kg				

Primärverpackung:

Beschreibung:	Eimer	Material:	PP
Quantität:	1,0000 PC		
Gewicht:	379 g		
Farbe:	Weiß		
Höhe:	255 mm		
Beschreibung:	Flexible film	Material:	PET, CPP
Quantität:	14,8000 G		
Farbe:	Transparent, Blau		
Länge:	692 mm		
Breite:	330 mm		

Codierung

Produktionsdatum:	Frische Nummer	Haltbarkeitsdatum:	TTMMJJ	Charge-Code	SAP Batch-Code
Weitere Angaben:	HH:MM, Eimer Nummer				

Sekundärverpackung

Beschreibung:	Deckel	Material:	PP
Quantität:	1,0000 PC		
Gewicht:	70 g		
Farbe:	Gelb		
Höhe:	21,5 mm		
Durchmesser:	287 mm		
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier
Quantität:	1,0000 PC		
Gewicht:	3,82 g		
Farbe:	Weiß		
Breite:	110 mm		
Höhe:	257,35 mm		

Codierung

Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	TTMMJJ	Charge-Code	SAP Batch-Code
Weitere Angaben:	EAN 128	Lieferant:	Ja	Materialcode:	Ja

Tertiär Verpackung

Beschreibung:	Palette	Material:	Holz
Quantität:	1,0000 PC		
Gewicht:	25.000 g		
Länge:	1.200 mm		
Breite:	800 mm		
Höhe:	150 mm		
Beschreibung:	Bogen	Material:	Wellpappe
Quantität:	2,0000 PC		
Gewicht:	453 g		
Oberfläche:	0,94 m2		
Farbe:	Braun		
Länge:	1.190 mm		
Breite:	790 mm		
Beschreibung:	Strechfolie	Material:	LDPE
Quantität:	0,2530 KG		
Farbe:	Transparent		
Breite:	500 mm		
Beschreibung:	Bogen	Material:	LDPE
Quantität:	1,0000 PC		
Gewicht:	56 g		
Länge:	1.400 mm		
Breite:	1.500 mm		
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier
Quantität:	2,0000 PC		
Gewicht:	2,18 g		
Breite:	148 mm		
Höhe:	210 mm		

Codierung

Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	TTMMJJJJ	Charge-Code	Batch-Nummer
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja	Materialcode:	Ja
Weitere Angaben:	SSCC				

Meister Gel Delice Neutral

Artikelnummer: 10228177 Letzte Änderung am: 30.07.2025

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem

Siebe:	vorhanden	Siebweite:	0,6 mm	Bemerkungen
Metalldetektor:	Ja			
Eisen:	Ja	Ø Prüfkörper:	1,5 mm	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	2,0 mm	
Edelstahl:		Ø Prüfkörper:	3,0 mm	
visuelle Beurteilung:	Nein			

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	2106909849	

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 unserm 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: 30.07.2025
Änderung: Rezeptur