

PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 24.11.2023
Meister VanilleKrem Vegan 10 kg		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	10244133
Andere	
EAN Code	3040409167444
KN Code (EU)	2106909869

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Pulverprodukt auf pflanzlicher Basis zum Garnieren.

PRODUKTBESCHREIBUNG	
Pulverprodukt auf pflanzlicher Basis zum Garnieren.	

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

ANWENDUNGSHINWEIS	
Zugabe:	
Bemerkungen:	400 g Produkt + 1 L Wasser, 3 min bei hoher Geschwindigkeit mischen.

SENSORISCHE INFORMATION			
Geschmack:	Vanille	Geruch:	Vanille
Aussehen	Pulver	Farbe:	Weiß

ZUTATEN	
Zucker; Modifizierte Stärke; Pflanzliches Fett: Kokos; SOJAeiweiß; Glukosesirup; Maisstärke; Geliermittel: Natriumalginat; Festigungsmittel: Calciumsulfat; Karottenkonzentrat; Speisesalz; Natürliches Bourbon-Vanille Aroma; Stabilisator: Diphosphate; Emulgator: SOJALecithine.	

NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.872 kJ	(444 kcal)
Fett:	12,2 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	11,0 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,9 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,2 g	
Kohlenhydrate:	79,6 g	
davon Zucker:	48,6 g	
Ballaststoffe:	1,0 g	
Eiweiß:	3,5 g	
Salz (Na x 2,5):	0,7871 g	

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Fette davon Transfettsäuren:	0,1 g	
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g	
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,1 g	
Cholesterin:	0,0 ppm	
Salz (NaCl):	456,3 mg	
Minerales - Natrium:	314,9 mg	
Wasser:	2,7 g	

Meister VanilleKrem Vegan 10 kg

Artikelnummer:

10244133

Letzte Änderung am:

24.11.2023

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Weizen	Nein	Ja	Ja
Roggen	Nein	Nein	Ja
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Nein	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Ja
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	Ja	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Ja	Ja
Haselnuss	Nein	Ja	Ja
Walnüsse	Nein	Nein	Nein
Kaschunüsse	Nein	Nein	Nein
Pecannüsse	Nein	Nein	Nein
Paranüsse	Nein	Nein	Nein
Pistazien	Nein	Nein	Ja
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	5 PPM *	Nein	Nein
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: EI, MILCH / LAKTOSE, GLUTEN, SCHALENFRÜCHTEN.			
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 Lakto-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	10 000				NF EN ISO 4833-1
Enterobakterien:	/ g	100				NF V08-054
Schimmelpilze:	/ g	500				NF V08-036
Hefen:	/ g	100				NF V08-036
Salmonellen:	/ 25 g	abwesend				BRD 07/11 - 12/05
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	abwesend				AES 10/03-09/00

Meister VanilleKrem Vegan 10 kg

Artikelnummer: 10244133 Letzte Änderung am: 24.11.2023

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach 365 Tage
Produktion:
Lagertemperatur: < 30 °C
Lagerhinweis: Vor Feuchtigkeit und direkter Sonneneinstrahlung schützen und große Hitze vermeiden. Vorzugsweise unter 30° C lagern.

Lagerbedingungen nach dem Öffnen (Lab-Simulation)

Mindesthaltbarkeit: 9 Monate
Lagerhinweis: Geöffnete Verpackung nach jedem Gebrauch wieder gut verschließen, um das Produkt vor Feuchtigkeit zu schützen. Bei Raumtemperatur aufbewahren.

Transportbedingungen

Transporttemperatur: < 30 °C

VERPACKUNGSMITTEL

Verkaufseinheit

Nettogewicht: 10 kg Bruttogewicht: 10,1 kg Stückzahl: 1 ST

Palette

Palettentyp: Euro-Palette
VE pro Lage: 10 ST Lagen: 7 ST VE pro Palette: 70 ST
Nettogewicht: 700 kg Bruttogewicht: 733 kg Gesamthöhe der Palette: 91,4 cm

Primärverpackung:

Beschreibung: Sack Material: Papier, HDPE
Quantität: 1,0000 PC
Gewicht: 96,7 g
Farbe: Weiß
Breite: 350 mm
Höhe: 600 mm

Codierung

Name: Ja Haltbarkeitsdatum: TT/MM/JJJJ Charge-Code: XXXXXXXXXX
EAN: Ja Lieferant: Ja Materialcode: Ja

Sekundärverpackung

Beschreibung: Etikett Material: Papier
Quantität: 1,0000 PC
Gewicht: 2,4948 g
Farbe: Weiß
Breite: 140 mm
Höhe: 180 mm

Tertiär Verpackung

Beschreibung: Box Material: Wellpappe
Quantität: 1,0000 PC
Gewicht: 1,24 kg
Länge (innen): 1.190 mm
Länge (aussen): 1.198 mm
Breite (innen): 790 mm
Breite (aussen): 798 mm
Höhe (innen): 360 mm
Höhe (aussen): 376 mm

Beschreibung: Strechfolie Material: LLDPE
Quantität: 0,6400 KG
Breite: 500 mm

Beschreibung: Palette Material: Holz
Quantität: 1,0000 PC
Gewicht: 25.000 g
Farbe: Hellbraun, Blau
Länge: 1.200 mm
Breite: 800 mm
Höhe: 144 mm

Beschreibung: Folie Material: LDPE
Quantität: 1,0000 PC
Farbe: Transparent
Länge: 1.600 mm
Breite: 1.400 mm

Meister VanilleKrem Vegan 10 kg

Artikelnummer: 10244133 Letzte Änderung am: 24.11.2023

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem

Siebe:	vorhanden	Siebweite:	2 mm	Bemerkungen
Metalldetektor:	Ja			
Eisen:	Ja	Ø Prüfkörper:	3 mm	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	3 mm	
Edelstahl:		Ø Prüfkörper:	3,5 mm	

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	2106909869	

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: 24.11.2023
Änderung: Zutaten, Nährwertangaben, Materialnummern