

PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 02.02.2024
Pati Whip Vegan 12x1L		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10243371
Andere	
EAN Code	8030141051236
KN Code (EU)	2106909285

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS	
Bezeichnung des Lebensmittels:	UHT- Halbfabrikat für gewerbliche Anwendungen

PRODUKTBESCHREIBUNG	
Gesüßte vegane Crème. Enthält keine Zutaten tierischen Ursprungs. Halbfabrikat zur Verwendung bei der Herstellung von Kondito rei- und Süßwarenartikeln für den professionellen Gebrauch. UHT-Produkt	

ALLGEMEINE INFORMATION			
Ursprungsland:	Italien	Ursprungskontinent:	Europa (EU)

ANWENDUNGSHINWEIS	
Anwendung	
Für beste Aufschlagergebnisse das Produkt vor Gebrauch mindestens 12 Stunden auf 5-8 ° C abkühlen lassen. Inhalt in einen sauberen, kühlen Aufschlagkessel geben und zur gewünschten Konsistenz aufschlagen. Typischerweise beträgt die Aufschlagzeit von 2 Liter Pati W hip Vegan in einem 9 Liter fassenden Aufschlagkessel, bei hoher Geschwindigkeit, ca. 3-5 Minuten. Vorsicht, nicht überschlagen.	

SENSORISCHE INFORMATION			
Geschmack:	Charakteristisch, Ohne Fremdgeschmack, Typisch	Geruch:	Typisch, ohne Beigeschmack, Charakteristisch
Aussehen	Typisch, Viskose Flüssigkeit	Farbe:	Typisch
Struktur:	Typisch		

ZUTATEN	
Wasser; Pflanzliches Fett, ganz gehärtet: Palm; Zucker; Stabilisator: Natriumphosphate, Methylcellulose; Emulgator: Polysorbat 60, Natriumstearoyl-2-lactylat; Verdickungsmittel: Xanthan, Guarkernmehl; Speisesalz; Aroma.	

NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.387 kJ	(335 kca)
Fett:	28,2 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	27,9 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,1 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
Kohlenhydrate:	20,0 g	
davon Zucker:	20,0 g	
Ballaststoffe:	0,2 g	
Eiweiß:	0,0 g	
Salz (Na x 2,5):	0,3625 g	

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Fette davon Transfettsäuren:	0,2 g	
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g	
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,2 g	
Cholesterin:	0,0 ppm	
Salz (NaCl):	83,1 mg	
Minerales - Natrium:	145,0 mg	
Wasser:	51,1 g	

Pati Whip Vegan 12x1L

Artikelnummer: 10243371 Letzte Änderung am: 02.02.2024

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Weizen	Nein	Nein	Nein
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Nein	Nein
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	Nein	Nein
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	2 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 SO2, angegeben werden.

Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen
Kann Spuren enthalten von: 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

Halal:	Ja - zertifiziert	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Ja
Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilch-/Ei-/Allergie:	Nein
Geeignet für Lakto-Vegetarier:	Ja		
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Ja		
Geeignet für Veganer:	Ja		
"Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.			
Bemerkungen:	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz: Nein		

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
pH				
pH:		7,5 - 7,9		interne Methode
Gehalte				
Feuchtegehalt:		51 - 53 %		

Pati Whip Vegan 12x1L

Artikelnummer:

10243371

Letzte Änderung am:

02.02.2024

PHYSIKALISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Rheologie				
Texturanalyse				
Konsistenz 0 h:		> 90 g		
Konsistenz 5 h 6 °C:		> 90 g		
Konsistenz 5 h 20 °C:		> 90 g		
Andere				
Viskosität: 10 °C:		< 5.000 cps		
Andere				
Dichte 20 °C:	1.075 g/l			

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	0				ISO 4833-1

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	370 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	2 - 20 °C
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern., Nicht einfrieren
Lagerbedingungen nach dem Öffnen (Lab-Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	3 Tage
Lagertemperatur:	2 - 10 °C
Bemerkungen:	Nach dem Öffnen der Verpackung, gekühlt bei 2-10 ° C lagern und innerhalb von 3 Tagen verarbeiten.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	2 - 15 °C

Pati Whip Vegan 12x1L

Artikelnummer:	10243371	Letzte Änderung am:	02.02.2024
----------------	----------	---------------------	------------

VERPACKUNGSMATERIAL

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	12,900 kg	Bruttogewicht:	13,404 kg	Stückzahl:	12 ST
Palette					
Palettentyp:	Palette 1200 x 800	Lagen:	6 ST	VE pro Palette:	60 ST
VE pro Lage:	10 ST	Bruttogewicht:	825,74 kg	Gesamthöhe der Palette:	1.200 mm
Nettogewicht:	774,00 kg				
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Tetra Brick	Material:	Papier, PE, Aluminium		
Quantität:	12,0000 PC				
Gewicht:	27 g				
Farbe:	Weiß				
Länge:	245 mm				
Breite:	322 mm				
Codierung					
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	TT/MM/JJJJ	Charge-Code	CJTTT
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja	Materialcode:	Ja
Sekundärverpackung					
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe		
Quantität:	1,0000 PC				
Gewicht:	195 g				
Farbe:	Weiß				
Länge (aussen):	393 mm				
Breite (aussen):	213 mm				
Höhe (aussen):	181 mm				
Codierung					
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	TT/MM/JJJJ	Charge-Code	CJTTT
EAN:	Ja	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:	144 mm				
Beschreibung:	Bogen	Material:	Wellpappe		
Quantität:	1,0000 PC				
Gewicht:	354 g				
Oberfläche:	0,96 m2				
Länge:	1.200 mm				
Breite:	800 mm				
Beschreibung:	Bogen	Material:	Wellpappe		
Quantität:	1,0000 PC				
Gewicht:	266 g				
Oberfläche:	0,81 m2				
Länge:	1.150 mm				
Breite:	700 mm				
Beschreibung:	Strechfolie	Material:	LDPE		
Quantität:	0,1548 KG				
Farbe:	Transparent				
Breite:	500 mm				
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Quantität:	3,0000 PC				
Gewicht:	3,25 g				
Breite:	148 mm				
Höhe:	210 mm				
Codierung					
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	TT/MM/JJJJ	Charge-Code	CJTTT
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja	Materialcode:	Ja

Pati Whip Vegan 12x1L

Artikelnummer: 10243371 Letzte Änderung am: 02.02.2024

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Mikrobiologische Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem

Lebensmittelsicherheit / HACCP: Sterilisation, Aseptische Verpackung:

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem

Siebe:	vorhanden	Siebweite	Bemerkungen
Filter:	Nein		
	Ja		
Metalldetektor:	Nein	Ø Prüfkörper:	
Eisen:		Ø Prüfkörper:	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	
Edelstahl:			
Röntgenstrahlung:	Nein		
visuelle Beurteilung:	Nein		

Prozessbeschreibung

Sterilisation, Aseptische Verpackung:

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatenummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	2106909285	

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: 02.02.2024
Änderung: Materialnummern