

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 Konditorei- 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,

Geruch:

Typisch, ohne Beigeschmack, Charakteristisch

Typisch

Farbe:

Typisch

Aussehen

Typisch, Viskose Flüssigkeit

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	Produkt	Enthalten Produktionslinie	Enthalten 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 Kuhmilcheiweißallergie:	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 Produktion:	370 Tage
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
----------------	----------	---------------------	------------

VERPACKUNGSGEDECKT INFORMATION

Verkaufseinheit				
Nettogewicht:	12,900 kg	Bruttogewicht:	13,404 kg	Stückzahl:
Palette				12 ST
Palettentyp:	Palette 1200 x 800			
VE pro Lage:	10 ST	Lagen:	6 ST	VE pro Palette:
Nettogewicht:	774,00 kg	Bruttogewicht:	825,74 kg	Gesamthöhe der Palette:
Primärverpackung:				1.200 mm
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 Materialcode:
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja	CJTTT 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 Materialcode:
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja	CJTTT 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 m ²			
Länge:	1.200 mm			
Breite:	800 mm			
Beschreibung:	Bogen	Material:	Wellpappe	
Quantität:	1,0000 PC			
Gewicht:	266 g			
Oberfläche:	0,81 m ²			
Länge:	1.150 mm			
Breite:	700 mm			
Beschreibung:	Streichfolie	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 Materialcode:
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja	CJTTT Ja

Pati Whip Vegan 12x1L

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

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Mikrobiologische Gefahren - Gesondertes Kontrollsyste				
Lebensmittelsicherheit / HACCP:		Sterilisation, Aseptische Verpackung:		
Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsyste				
Siebe:	vorhanden Nein	Siebweite	Bemerkungen	
Filter:	Ja			
Metalldetektor: Eisen: Nicht-Eisen: Edelstahl:	Nein	Ø Prüfkörper: Ø Prüfkörper: Ø Prüfkörper:		
Röntgenstrahlung:	Nein			
visuelle Beurteilung:	Nein			
Prozessbeschreibung				
Sterilisation, Aseptische Verpackung:				

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung		
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