

PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 13.06.2024
Meister Karamellfix PO SG		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10246454
Andere	
EAN Code	4017040032089
KN Code (EU)	21069098

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Grundmischung für knusprige Gebäckauflagen

PRODUKTBESCHREIBUNG	
Grundmischung für knusprige Gebäckauflagen. Rationelle und sichere Herstellung von Bienenstich, Florentinern, Nuß- und Mandelecken.	

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

ANWENDUNGSHINWEIS	
Anwendung	
Kundenspezifisch	

SENSORISCHE INFORMATION			
Geschmack:	Süß, Leicht fettig	Geruch:	Vanille
Aussehen	Pulver	Farbe:	Weiß
Struktur:	Pulver		

ZUTATEN	
Glukosesirup, getrocknet; Traubenzucker; Palmfett; Rapsöl; Emulgator: SOJALecithine.	

NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.837 kJ	(435 kcal)
Fett:	9,5 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	4,0 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	4,0 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	1,6 g	
Kohlenhydrate:	87,3 g	
davon Zucker:	87,3 g	
Ballaststoffe:	0,0 g	
Eiweiß:	0,0 g	
Salz (Na x 2,5):	0,066 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:	0,2 ppm	
Salz (NaCl):	3,1 mg	
Minerales - Natrium:	26,6 mg	
Wasser:	5,2 g	

Meister Karamellfix PO SG

Artikelnummer: 10246454 Letzte Änderung am: 13.06.2024

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	Nein	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Ja
Khorasanweizen	Nein	Nein	Ja
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	Nein	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Ja
Haselnuss	Nein	Nein	Ja
Walnüsse	Nein	Nein	Ja
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	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 PPM *	Nein	Nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
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: GLUTEN, EI, 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.

NACHHALTIGKEIT

Typ: Palmöl Supply chain model: Segregation

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 Kuhmilchweißallergie:	Nein
Geeignet für Veganer	Ja		

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

Meister Karamellfix PO SG

Artikelnummer: 10246454 Letzte Änderung am: 13.06.2024

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	100 000				§64 LFGB L 01.00-5, ISO 4833
Enterobakterien:	/ g	100				§64 LFGB L 05.00-5, ISO 21528-2
E. coli:	/ 1 g	10				ISO 16649, AFNOR 3M 01/8-06/01
Schimmelpilze:	/ g	500				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Hefen:	/ g	500				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Bacillus cereus:	/ g	500				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB), ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	500				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm, §64 LFGB L 00.00-55, ISO 6888-1
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS, ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	10				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02, ISO 11290-1

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	273 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	12 - 25 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	2 - 25 °C

Meister Karamellfix PO SG

Artikelnummer:	10246454	Letzte Änderung am:	13.06.2024
----------------	----------	---------------------	------------

VERPACKUNGSMATERIAL

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:		10 kg	Bruttogewicht:		10,405 kg
Palette					
Palettentyp:		Palette 1200 x 800			
VE pro Lage:		9 ST	Lagen:		7 ST
Nettogewicht:		630 kg	Bruttogewicht:		681,07 kg
			VE pro Palette:		63 ST
			Gesamthöhe der Palette:		151,7 cm
Primärverpackung:					
Beschreibung:		Flexible film	Material:		HDPE
Quantität:		0,0192 KG			
Farbe:		Blau			
Breite:		415 mm			
Codierung					
Name:		Ja	Haltbarkeitsdatum:		TTMMJJ
EAN:		Ja	Lieferant:		Ja
Charge-Code:			Materialcode:		Ja
Batch-Nummer:					
Sekundärverpackung					
Beschreibung:		Box	Material:		Wellpappe
Quantität:		1,0000 PC			
Gewicht:		364 g			
Farbe:		Schwarz			
Länge (aussen):		390 mm			
Breite (aussen):		249 mm			
Höhe (aussen):		200 mm			
Beschreibung:		Clip	Material:		PP
Quantität:		1,0000 PC			
Gewicht:		19 g			
Farbe:		Rot			
Länge:		140 mm			
Breite:		19 mm			
Höhe:		15 mm			
Beschreibung:		Etikett	Material:		Papier
Quantität:		1,0000 PC			
Gewicht:		3,01 g			
Breite:		148 mm			
Höhe:		210 mm			
Tertiär Verpackung					
Beschreibung:		Bogen	Material:		Papier
Quantität:		1,0000 PC			
Gewicht:		552 g			
Farbe:		Grau			
Länge:		1.150 mm			
Breite:		800 mm			
Beschreibung:		Palette	Material:		Holz
Quantität:		1,0000 PC			
Gewicht:		25.000 g			
Länge:		1.200 mm			
Breite:		800 mm			
Höhe:		144 mm			
Beschreibung:		Etikett	Material:		Papier
Quantität:		1,0000 PC			
Gewicht:		2,6 g			
Farbe:		Weiß			
Breite:		210 mm			
Höhe:		148,5 mm			

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

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

Meister Karamellfix PO SG

Artikelnummer:	10246454	Letzte Änderung am:	13.06.2024
----------------	----------	---------------------	------------

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	21069098	

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:	13.06.2024
Änderung:	Ursprung (Informationsblatt Zur Herkunft Von Rohmaterialien), Verpackungsinformation