

PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 11.02.2025
Tiger Paste Smoky BBQ PO SG		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	10260403
Andere	
EAN Code	4017040220301
KN Code (EU)	2106909285

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Topping zur Geschmacks- und Optikveredelung von Teiglingen

PRODUKTBESCHREIBUNG	
Topping-Paste zur Geschmacksveredelung von Teiglingen mit barbecuegeschmack	

ALLGEMEINE INFORMATION	
Ursprungsland:	Deutschland
Physischer Zustand:	Paste

ANWENDUNGSHINWEIS	
Allgemeine Empfehlung	Gebrauchsfertiges Produkt. Vor Gebrauch gut umrühren. Vor dem Backen auf die Teiglinge auftragen.

SENSORISCHE INFORMATION			
Geschmack:	herzhaft, Würzig, Sauer	Geruch:	geräuchert, Würzig
Aussehen	Paste, Halbflüssige, Viskos	Farbe:	Rot, Braun
Struktur:	fettig, Streichfähige		

ZUTATEN	
Pflanzliche Öle: Raps, Sonnenblume; Palmfett; Speisesalz; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, L-Cystein; Geräuchertes Maltodextrin; Paprika; Zwiebel; Gewürze; Knoblauch; Tomate; Obst- und Gemüsekonzentrat (Karotte; Hibiskus); Geräucherte Paprika; Kräuter; Zitronensaft, getrocknet.	

NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	3.192 kJ	(775 kcal)
Fett:	81,8 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	11,5 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	48,1 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	22,6 g	
Kohlenhydrate:	6,5 g	
davon Zucker:	2,1 g	
Ballaststoffe:	1,1 g	
Eiweiß:	0,8 g	
Salz (Na x 2,5):	5,1679 g	

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Fette davon Transfettsäuren:	1,2 g	
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g	
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	1,2 g	
Salz (NaCl):	5.186,8 mg	
Minerales - Natrium:	2.067,2 mg	
Wasser:	1,3 g	

Tiger Paste Smoky BBQ PO SG

Artikelnummer: 10260403 Letzte Änderung am: 11.02.2025

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	Nein
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Nein	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Nein	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Nein
Haselnuss	Nein	Nein	Ja
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	0 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: GLUTEN.			
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

Kosher:	Ja - zertifiziert	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Nein
Halal:	Ja - zertifiziert	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Ja
Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchweißallergie:	Ja
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.

Tiger Paste Smoky BBQ PO SG

Artikelnummer: 10260403	Letzte Änderung am: 11.02.2025
-------------------------	--------------------------------

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
E. coli:	/ 1 g	10				ISO 4831:2006-08, DIN EN ISO 16649-2:2009-12, AFNOR 3M-01/08-06/01:2009-8
Schimmelpilze:	/ g	500				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Hefen:	/ g	500				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Bacillus cereus:	/ g	500				DIN EN ISO 7932:2005-03, ASU L 00.00-33:2006-09, ASU L01.00-72:2011-01
Staphylococcus aureus:	/ g	500				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12, ASU L00.00-55:2004-12, AFNOR 3M-01/09-04/03:2007-03
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05
Clostridium perfringens:	/ g	10				DIN 10103:1993-08, ASU L 06.00-39:1994-05, interne Methode

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	364 Tage
Lagertemperatur:	15 - 20 °C
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern., Nicht bei direkter Sonneneinstrahlung lagern
Lagerbedingungen nach dem Öffnen (Lab-Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	14 Tage
Lagertemperatur:	< 20 °C
Lagerhinweis:	Die geöffnete Verpackung ist in einer hygienischen Umgebung bei einer Temperatur unter 20°C zu lagern.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< 20 °C

Tiger Paste Smoky BBQ PO SG

Artikelnummer: 10260403 Letzte Änderung am: 11.02.2025

VERPACKUNGSGEOMETRIE

Verkaufseinheit

Nettogewicht:	3 kg	Bruttogewicht:	3,15 kg
Palette			
Palettentyp:	Palette euro Holz		
VE pro Lage:	18 ST	Lagen:	6 ST
Nettogewicht:	324 kg	Bruttogewicht:	366 kg
		VE pro Palette:	108 ST
		Gesamthöhe der Palette:	88,3 cm

Primärverpackung:

Beschreibung:	Eimer	Material:	PP
Quantität:	1,0000 PC		
Gewicht:	100 g		
Höhe:	123 mm		
Beschreibung:	Deckel	Material:	PP
Quantität:	1,0000 PC		
Gewicht:	35 g		
Farbe:	Weiß		
Höhe:	19 mm		
Durchmesser:	222 mm		
Beschreibung:	Flexible film	Material:	PET, CPP
Quantität:	11,0999 G		
Farbe:	Transparent, Blau		
Länge:	692 mm		
Breite:	330 mm		

Sekundärverpackung

Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier
Quantität:	1,0000 PC		
Gewicht:	0,28 g		
Breite:	50 mm		
Höhe:	60 mm		

Tertiär Verpackung

Beschreibung:	Tray	Material:	Wellpappe
Quantität:	2,0000 PC		
Gewicht:	639 g		
Oberfläche:	1,44 m2		
Farbe:	Braun		
Länge (innen):	1.170 mm		
Länge (aussen):	1.196 mm		
Breite (innen):	770 mm		
Breite (aussen):	778 mm		
Höhe (innen):	84 mm		
Höhe (aussen):	88 mm		
Beschreibung:	Bogen	Material:	Wellpappe
Quantität:	1,0000 PC		
Gewicht:	280 g		
Farbe:	Grau		
Länge:	1.000 mm		
Breite:	700 mm		
Beschreibung:	Strechfolie	Material:	LDPE
Quantität:	0,5404 KG		
Farbe:	Transparent		
Beschreibung:	Bogen	Material:	LDPE
Quantität:	4,0000 PC		
Gewicht:	82,8 g		
Farbe:	Transparent		
Länge:	1.200 mm		
Breite:	750 mm		
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier
Quantität:	2,0000 PC		
Gewicht:	2,6 g		
Farbe:	Weiß		
Breite:	210 mm		
Höhe:	148,5 mm		

Tiger Paste Smoky BBQ PO SG

Artikelnummer: 10260403 Letzte Änderung am: 11.02.2025

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem

	vorhanden		Bemerkungen
Filter:	Nein		
Metalldetektor:	Nein		
Eisen:		Ø Prüfkörper:	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	
Edelstahl:		Ø Prüfkörper:	
Röntgenstrahlung:	Ja		MK 1.0mm/MD 5x0.5mm/GK 4mm/KK 4mm

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: 11.02.2025
Änderung: Haltbarkeits- und Logistikinformation - Haltbarkeit nach dem Öffnen