

# PRODUKTSPEZIFIKATION

**CSM Ingredients**  
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

23.05.2025

## Meister Zitronenfüllung

### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Artikelnummer	<b>10260680</b>
Andere	
EAN Code	4017040032331
KN Code (EU)	2007911010

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Zitronenfüllung
--------------------------------	-----------------

### PRODUKTBESCHREIBUNG

Fruchtfüllung mit Zitronen
----------------------------

### ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Niederlande
----------------	-------------

### ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung
Gebrauchsfertige Fruchtfüllung. Back- und gefrierstabil.

### SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Zitrone	Geruch:	Zitrone
Struktur:	Viskos	Farbe:	Typisch

### ZUTATEN

Wasser; Zucker; Konzentrierter Zitronensaft; Modifizierte Stärke; Säureregulator: Kaliumcitrat; Obst- und Gemüsekonzentrat (Färberdistel; Zitrone); Verdickungsmittel: Agar-Agar; Natürliches Zitronen-Limetten Aroma.
Dieses Produkt ist hergestellt aus 40 Gramm Frucht je 100 Gramm Fertigprodukt.

### NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	714 kJ (168 kcal)
Fett:	0,2 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,0 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,0 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,1 g
Kohlenhydrate:	40,2 g
davon Zucker:	32,2 g
Ballaststoffe:	0,4 g
Eiweiß:	0,3 g
Salz (Na x 2,5):	0,0405 g

### ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,0 g
Salz (NaCl):	29,9 mg
Minerales - Natrium:	16,2 mg
Wasser:	58,7 g

# Meister Zitronenfüllung

Artikelnummer: 10260680

Letzte Änderung am:

23.05.2025

## ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Weizen	Nein	Ja	Ja
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Nein	Ja
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	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	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	3 PPM *	Nein	Ja
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<sub>2</sub>, angegeben werden.

## Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

Kann Spuren enthalten von: -.

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:	Ja
Geeignet für Laktovo-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Ja
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilcheiweißallergie:	Ja
Geeignet für Veganer	Ja		
"Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.			

## CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
pH				
pH:	3,0	2,7 - 3,3		pH-Meter

## PHYSIKALISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Rheologie				
Andere				
Viskosität::	2.150	1.800 - 2.500		TA.XT-plus P/100
Andere				
Brix:	41 deg	38 - 44 deg		Refraktometer 20 °C

# Meister Zitronenfüllung

Artikelnummer:	10260680	Letzte Änderung am:	23.05.2025
----------------	----------	---------------------	------------

## MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000				
Enterobakterien:	/ g	10				
Schimmelpilze:	/ g	100				
Hefen:	/ g	100				
Salmonellen:	/ 25 g	abwesend				

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

### Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	154 Tage
Lagertemperatur:	5 - 20 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Öffnen begrenzt haltbar, Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten., Geöffnete Verpackung kühl und trocken lagern und zeitnah verarbeiten.

### Transportbedingungen

Bemerkungen:	Ambient
--------------	---------

# Meister Zitronenfüllung

Artikelnummer:	10260680	Letzte Änderung am:	23.05.2025
----------------	----------	---------------------	------------

## VERPACKUNGSGEDECK

Verkaufseinheit			
<b>Nettogewicht:</b>	6 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	6,225 kg
Palette			
<b>Palettentyp:</b>	Euro-Palette	<b>Lagen:</b>	5 ST
<b>VE pro Lage:</b>	20 ST	<b>Bruttogewicht:</b>	648 kg
<b>Nettogewicht:</b>	600 kg	<b>VE pro Palette:</b>	100 ST
		<b>Gesamthöhe der Palette:</b>	112,5 cm
Primärverpackung:			
<b>Beschreibung:</b>	Eimer	<b>Material:</b>	PP
<b>Quantität:</b>	1,0000 PC		
<b>Gewicht:</b>	183 g		
<b>Farbe:</b>	Weiß		
<b>Höhe:</b>	194 mm		
<b>Beschreibung:</b>	Flexible film	<b>Material:</b>	PET, CPP
<b>Quantität:</b>	11,1000 G		
<b>Farbe:</b>	Transparent, Blau		
<b>Länge:</b>	692 mm		
<b>Breite:</b>	330 mm		
Sekundärverpackung			
<b>Beschreibung:</b>	Deckel	<b>Material:</b>	PP
<b>Quantität:</b>	1,0000 PC		
<b>Gewicht:</b>	35 g		
<b>Farbe:</b>	Gelb		
<b>Höhe:</b>	19 mm		
<b>Durchmesser:</b>	222 mm		
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier
<b>Quantität:</b>	1,0000 PC		
<b>Gewicht:</b>	3,82 g		
<b>Breite:</b>	110 mm		
<b>Höhe:</b>	257,35 mm		
Tertiär Verpackung			
<b>Beschreibung:</b>	Streichfolie	<b>Material:</b>	LDPE
<b>Quantität:</b>	0,5000 KG		
<b>Farbe:</b>	Transparent		
<b>Breite:</b>	500 mm		
<b>Beschreibung:</b>	Bogen	<b>Material:</b>	Wellpappe
<b>Quantität:</b>	2,0000 PC		
<b>Gewicht:</b>	453 g		
<b>Oberfläche:</b>	0,94 m2		
<b>Farbe:</b>	Braun		
<b>Länge:</b>	1.190 mm		
<b>Breite:</b>	790 mm		
<b>Beschreibung:</b>	Bogen	<b>Material:</b>	LDPE
<b>Quantität:</b>	1,0000 PC		
<b>Gewicht:</b>	56 g		
<b>Länge:</b>	1.400 mm		
<b>Breite:</b>	1.500 mm		
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier
<b>Quantität:</b>	2,0000 PC		
<b>Gewicht:</b>	2,18 g		
<b>Breite:</b>	148 mm		
<b>Höhe:</b>	210 mm		

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsyste			
Siebe:	vorhanden Nein	Siebweite	Bemerkungen
<b>Metalldetektor:</b>	Ja		
<b>Eisen:</b>		<b>Ø Prüfkörper:</b> 1,5 mm	
<b>Nicht-Eisen:</b>		<b>Ø Prüfkörper:</b> 2,0 mm	
<b>Edelstahl:</b>		<b>Ø Prüfkörper:</b> 3,0 mm	
<b>visuelle Beurteilung:</b>	Nein		

# Meister Zitronenfüllung

Artikelnummer:	10260680	Letzte Änderung am:	23.05.2025
----------------	----------	---------------------	------------

## GESETZLICHE INFORMATION

### Internationale Zutatennummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	2007911010	

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:	23.05.2025
Änderung:	Ursprung (Informationsblatt Zur Herkunft Von Rohmaterialien)