

# PRODUKTSPEZIFIKATION

**CSM Ingredients**  
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

12.06.2025

## Meister Haselnuss Glasur 5kg

### MATERIALNUMMERN

#### Artikelnummer

**10261490**

#### Andere

EAN Code  
KN Code (EU)

4017040032454  
18062080

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Kakaohaltige Haselnuss-Fettglasur

### PRODUKTBESCHREIBUNG

Kakaohaltige Haselnuss-Fettglasur  
Stange

### ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Deutschland

### ANWENDUNGSHINWEIS

#### Anwendung

Zum überziehen von Gebäcken  
Vor der Verarbeitung und während der Lagerung rühren.  
Vor der Verarbeitung auf mindestens 45 - 50 °C erwärmen und durchrühren. Optimale Verarbeitungstemperatur: 40 °C.

### SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: Aussehen	nussig, Süß regelmäßige Form, Stange, Fest	Geruch: Farbe:	nussig Hellbraun
------------------------	---	-------------------	---------------------

### ZUTATEN

Zucker; Pflanzliche Fette: Ganz gehärtetes Palm, Kokos, Palm; HASELNUSSmark (15%); Fettarmes Kakaopulver (2,9%); MagerMILCHpulver; Emulgator: Lecithine; Aroma.

### NÄHRWERTANGABEN

#### Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	2.621 kJ (631 kcal)
Fett:	48,6 g
davon gesättigte Fettsäuren:	37,8 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	8,4 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	1,4 g
Kohlenhydrate:	44,3 g
davon Zucker:	43,5 g
Ballaststoffe:	1,8 g
Eiweiß:	3,3 g
Salz (Na x 2,5):	0,0197 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:	0,4 ppm
Salz (NaCl):	13,7 mg
Minerales - Natrium:	7,9 mg
Wasser:	0,7 g

# Meister Haselnuss Glasur 5kg

Artikelnummer: 10261490

Letzte Änderung am:

12.06.2025

## ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Weizen	Nein	Nein	Ja
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Nein	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	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Nein
Haselnuss	Ja	Ja	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	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 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

Kosher:	Ja - zertifiziert	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Ja
Halal:	Ja - zertifiziert	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilcheiweißallergie:	Nein
Geeignet für Lakto-Vegetarier:	Ja		
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Nein		
Geeignet für Veganer	Nein		

## PHYSIKALISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
<b>Rheologie</b>				
<b>Andere</b>				
Viskosität: 40 °C:	350 mPas	250 - 450 mPas		Casson, Haake RS1

# Meister Haselnuss Glasur 5kg

Artikelnummer:	10261490	Letzte Änderung am:	12.06.2025
----------------	----------	---------------------	------------

## MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	10 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
Enterobakterien:	/ g	10				DIN EN ISO 21528-1/2:2017-09, DIN EN ISO 21528-1/2:2009-12, ASU §64 LFGB L05.00-5:1990-06
E. coli:	/ 1 g	Nicht nachweisbar				ISO 4831:2006-08, DIN EN ISO 16649-2:2009-12, AFNOR 3M-01/08-06/01:2009-8
Schimmelpilze:	/ g	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Hefen:	/ g	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Bacillus cereus:	/ g	1 000				DIN EN ISO 7932:2005-03, ASU L 00.00-33:2006-09, ASU L01.00-72:2011-01
Staphylococcus aureus:	/ g	100				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:	/ 250 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
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	Nicht nachweisbar				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	364 Tage
Lagertemperatur:	16 - 18 °C
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	16 - 18 °C

# Meister Haselnuss Glasur 5kg

Artikelnummer:	10261490	Letzte Änderung am:	12.06.2025
----------------	----------	---------------------	------------

## VERPACKUNGSGEDECKEL INFORMATION

Verkaufseinheit			
<b>Nettogewicht:</b>	5 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	5,286 kg
Palette			
<b>Palettentyp:</b>	Palette euro Holz	<b>Lagen:</b>	8 ST
<b>VE pro Lage:</b>	10 ST	<b>Bruttogewicht:</b>	449 kg
<b>Nettogewicht:</b>	400 kg	<b>VE pro Palette:</b>	80 ST
		<b>Gesamthöhe der Palette:</b>	96 cm
Primärverpackung:			
<b>Beschreibung:</b>	Wanne	<b>Material:</b>	PP
<b>Quantität:</b>	1,0000 PC		
<b>Gewicht:</b>	208 g		
<b>Länge (aussen):</b>	345 mm		
<b>Breite (aussen):</b>	250 mm		
<b>Höhe:</b>	102 mm		
<b>Beschreibung:</b>	Deckel	<b>Material:</b>	PP
<b>Quantität:</b>	1,0000 PC		
<b>Gewicht:</b>	78 g		
<b>Länge:</b>	342 mm		
<b>Breite:</b>	247 mm		
<b>Höhe:</b>	12,8 mm		
Sekundärverpackung			
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier
<b>Quantität:</b>	1,0000 PC		
<b>Gewicht:</b>	1,25 g		
<b>Breite:</b>	160 mm		
<b>Höhe:</b>	80 mm		
Tertiär Verpackung			
<b>Beschreibung:</b>	Streichfolie	<b>Material:</b>	LDPE
<b>Quantität:</b>	2,0000 KG		
<b>Farbe:</b>	Transparent		
<b>Beschreibung:</b>	Bogen	<b>Material:</b>	Wellpappe
<b>Quantität:</b>	1,0000 PC		
<b>Gewicht:</b>	280 g		
<b>Farbe:</b>	Grau		
<b>Länge:</b>	1.000 mm		
<b>Breite:</b>	700 mm		
<b>Beschreibung:</b>	Tray	<b>Material:</b>	Wellpappe
<b>Quantität:</b>	1,0000 PC		
<b>Gewicht:</b>	639 g		
<b>Oberfläche:</b>	1,44 m2		
<b>Farbe:</b>	Braun		
<b>Länge (innen):</b>	1.170 mm		
<b>Länge (aussen):</b>	1.196 mm		
<b>Breite (innen):</b>	770 mm		
<b>Breite (aussen):</b>	778 mm		
<b>Höhe (innen):</b>	84 mm		
<b>Höhe (aussen):</b>	88 mm		
<b>Beschreibung:</b>	Bogen	<b>Material:</b>	LDPE
<b>Quantität:</b>	3,0000 PC		
<b>Farbe:</b>	Transparent		
<b>Länge:</b>	600 m		
<b>Breite:</b>	750 mm		
<b>Beschreibung:</b>	Bogen	<b>Material:</b>	LDPE
<b>Quantität:</b>	1,0000 PC		
<b>Gewicht:</b>	82,8 g		
<b>Farbe:</b>	Transparent		
<b>Länge:</b>	1.200 mm		
<b>Breite:</b>	750 mm		
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier
<b>Quantität:</b>	2,0000 PC		
<b>Gewicht:</b>	2,74 g		
<b>Breite:</b>	148 mm		
<b>Höhe:</b>	210 mm		

# Meister Haselnuss Glasur 5kg

Artikelnummer:	10261490	Letzte Änderung am:	12.06.2025
----------------	----------	---------------------	------------

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

### Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsyste

	vorhanden	Siebweite:	Bemerkungen
Siebe:	Ja	4,2 mm	
Filter:	Nein		
Metalldetektor:	Nein		
Eisen:		Ø Prüfkörper:	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	
Edelstahl:		Ø Prüfkörper:	
Röntgenstrahlung:	Nein		

## GESETZLICHE INFORMATION

### Internationale Zutatennummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	18062080	

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: 12.06.2025  
Änderung: Complete revision