

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 12.06.2025

Meister Haselnuss Glasur 5kg

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

Artikelnummer **10261490**

Andere

EAN Code 4017040032454
KN Code (EU) 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: nussig, Süß

Geruch: nussig

Aussehen regelmäßige Form, Stange, Fest

Farbe: 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
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
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-/Queenstandnuss	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: -.

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
Rheologie				
Andere				
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
-------------------------	--------------------------------

VERPACKUNGSINFORMATION

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

Meister Haselnuss Glasur 5kg

Artikelnummer: 10261490 Letzte Änderung am: 12.06.2025

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem

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

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatenummerierung

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