

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

16.07.2025

Meister Nugafüll PO SG

MATERIALNUMMERN

| Artikelnummer | |
|-----------------|---------------|
| 10216305 | |
| Andere | |
| EAN Code | 4017040020055 |
| KN Code (EU) | 18069060 |

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Füllung mit Haselnüssen

PRODuktBESCHREIBUNG

Gebrauchsfertig. Füllung mit Haselnüssen.
Produkt zum Füllen von Süßwaren.
Für den professionellen Einsatz.

ALLGEMEINE INFORMATION

| | | | |
|---------------------|----------------------------|---------------------|-------------|
| Ursprungsland: | Italien | Ursprungskontinent: | Europa (EU) |
| Produkttyp: | Zusammengesetzte Rohstoffe | | |
| Physischer Zustand: | Paste | | |

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

Gebrauchsfertig

PRODUKTGRÖßen

| | Ziel | Intervall | Methode | Bemerkung |
|---------|---------|-----------|---------|-----------|
| Gewicht | 6.000 g | | | |

SENSORISCHE INFORMATION

| | | | |
|------------|-------------------|---------|------------------|
| Geschmack: | Haselnüsse, Kakao | Geruch: | Haselnuss, Kakao |
| Struktur: | Weich | Farbe: | Typisch |

ZUTATEN

Zucker; Pflanzliche Öle und Fette: Raps, Palm; HASELNÜSSE (10%); Fettarmes Kakaopulver; MagerMILCHpulver; MOLKENerzeugnis; MILCHzucker; Emulgator: SOJAlecithine; natürliches Vanillearoma.

NÄHRWERTANGABEN

| Pro 100 Gramm Produkt | |
|---|---------------------|
| Energie: | 2.267 kJ (543 kcal) |
| Fett: | 30,8 g |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 7,0 g |
| davon einfach ungesättigte Fettsäuren: | 17,0 g |
| davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren: | 6,7 g |
| Kohlenhydrate: | 61,8 g |
| davon Zucker: | 61,2 g |
| Ballaststoffe: | 2,1 g |
| Eiweiß: | 3,5 g |
| Salz (Na x 2,5): | 0,0800 g |

Meister Nugafüll PO SG

Artikelnummer: 10216305

Letzte Änderung am:

16.07.2025

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

| | |
|---|--------|
| Fette davon Transfettsäuren: | 0,5 g |
| Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs: | 0,0 g |
| Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs: | 0,5 g |
| Salz (NaCl): | 0,0 mg |
| Minerales - Natrium: | 0,0 mg |
| Wasser: | 1,5 g |

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 | Nein |
| Roggen | Nein | Nein | Nein |
| Gerste | Nein | Nein | Nein |
| 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 | 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) | Ja | Ja | Ja |
| Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse | Ja | Ja | Ja |
| Mandeln | Nein | Ja | Ja |
| Haselnuss | Ja | Ja | Ja |
| Walnüsse | Nein | Ja | Ja |
| Kaschunüsse | Nein | Nein | Nein |
| Pecannüsse | Nein | Nein | Nein |
| Paranüsse | Nein | Nein | Nein |
| Pistazien | Nein | Ja | Ja |
| 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 | 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 Sulfite 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: ANDEREN SCHALENFRÜCHTEN.

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: | Ja |
| Geeignet für Lakto-Vegetarier: | Ja | Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz: | Nein |
| Geeignet für Ovo-Vegetarier: | Nein | Geeignet für Personen mit einer Kuhmilcheiweißallergie: | Nein |
| Geeignet für Veganer | Nein | | |

CHEMISCHE INFORMATION

| | Ziel | Intervall | Typischer Wert | Methode / Anmerkungen |
|----------------|------|-----------|----------------|-----------------------|
| Gehalte | | | | |
| Feuchtegehalt: | | < 2 % | | AOCS Ca 2e-84 |

Meister Nugafüll PO SG

| | | | |
|----------------|----------|---------------------|------------|
| Artikelnummer: | 10216305 | Letzte Änderung am: | 16.07.2025 |
|----------------|----------|---------------------|------------|

PHYSIKALISCHE INFORMATION

| | Ziel | Intervall | Typischer Wert | Methode / Anmerkungen |
|-----------------------|------|-----------|----------------|-----------------------|
| Andere | | | | |
| Wasseraktivität (aw): | 0,4 | 0,2 - 0,6 | | Brechungsindex |

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

| | Einheit | M | m | n | c: > m | Methode / Anmerkungen |
|-----------------------------------|---------|----------|---|---|--------|-----------------------|
| Gesamtkeimzahl: | / g | 7 500 | | | | ISO 4833 |
| Coliforme Keime: | / g | 100 | | | | ISO 4832 |
| Schimmelpilze: | / g | 250 | | | | ISO 7954 |
| Hefen: | / g | 250 | | | | ISO 7954 |
| Salmonellen: | / 25 g | abwesend | | | | ISO 6579:2002 |
| Coagulase positive staphylococci: | / g | 10 | | | | ISO 6888-2 |

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

| | |
|-------------------------------------|--|
| Lagerbedingungen | |
| Mindesthaltbarkeit nach Produktion: | 545 Tage |
| Lagertemperatur: | 16 - 20 °C |
| Bemerkungen: | Das Produkt sollte an einem kühlen, trockenen, nicht kalten Ort gelagert werden. Wir empfehlen eine Temperatur zwischen 10° C und 25° C im Sommer und zwischen 8° C und 20° C in der Winterzeit. Das Produkt sollte nicht der direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt werden. Die Packungen nicht umdrehen und nicht aufeinander stapeln. |
| Transportbedingungen | |
| Transporttemperatur: | 16 - 20 °C |

VERPACKUNGSDATEN

| | |
|-------------------------|---------------------|
| Verkaufseinheit | |
| Nettogewicht: | 6,000 kg |
| Bruttogewicht: | 6,237 kg |
| Stückzahl: | 1 ST |
| Palette | |
| Palettentyp: | Euro-Palette |
| VE pro Lage: | 18 ST |
| Nettogewicht: | 540 kg |
| Lagen: | 5 ST |
| Bruttogewicht: | 586 kg |
| VE pro Palette: | 90 ST |
| Gesamthöhe der Palette: | 119,5 cm |
| Primärverpackung: | |
| Beschreibung: | Eimer (geschlossen) |
| Material: | PP |
| Stückzahl: | 1 ST |
| Gewicht: | 231 g |
| Farbe: | Weiß |
| Höhe: | 236,0 mm |
| Durchmesser oben: | 223,0 mm |
| Durchmesser unten: | 190,0 mm |
| Tertiär Verpackung | |
| Beschreibung: | Palette |
| Material: | Holz |
| Gewicht: | 25.000 g |
| Länge: | 1.200 mm |
| Breite: | 800 mm |
| Höhe: | 150 mm |

KONTAMINATION

| | Gesetzlich erlaubter Maximalwert | Maximalwert | Typischer Wert | Methode / Anmerkungen |
|----------------------|----------------------------------|-------------|----------------|----------------------------------|
| Schwermetalle | | | | |
| As: | | 3 mg/kg | | 05(ICP-MS) 2017 Rev.2 - ICP mass |
| Cd: | | 5 mg/kg | | 05(ICP-MS) 2017 Rev.2 - ICP mass |
| Cu: | | 15 mg/kg | | 05(ICP-MS) 2017 Rev.2 - ICP mass |
| Hg: | | 1 mg/kg | | 05(ICP-MS) 2017 Rev.2 - ICP mass |
| Pb: | | 2 mg/kg | | 05(ICP-MS) 2017 Rev.2 - ICP mass |

Meister Nugafüll PO SG

Artikelnummer: 10216305

Letzte Änderung am:

16.07.2025

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsyste

| | vorhanden | | Bemerkungen |
|-----------------|-----------|----------------------|-------------|
| Filter: | Ja | | |
| Metalldetektor: | Ja | | |
| Eisen: | | Ø Prüfkörper: 1,5 mm | |
| Nicht-Eisen: | | Ø Prüfkörper: 1,5 mm | |
| Edelstahl: | | Ø Prüfkörper: 2 mm | |

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung

| Typ | Nummer | Bemerkungen |
|--------------|----------|-------------|
| KN Code (EU) | 18069060 | |

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: 16.07.2025
Änderung: Nährwertangaben