

PRODUKTSPEZIFIKATION		
<b>CSM Ingredients</b> 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 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: 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 Kuhmilchweißallergie:	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

<b>Lagerbedingungen</b>	
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.
<b>Transportbedingungen</b>	
Transporttemperatur:	16 - 20 °C

## VERPACKUNGSINFORMATION

<b>Verkaufseinheit</b>					
Nettogewicht:	6,000 kg	Bruttogewicht:	6,237 kg	Stückzahl:	1 ST
<b>Palette</b>					
Palettentyp:	Euro-Palette	Lagen:	5 ST	VE pro Palette:	90 ST
VE pro Lage:	18 ST	Bruttogewicht:	586 kg	Gesamthöhe der Palette:	119,5 cm
Nettogewicht:	540 kg				
<b>Primärverpackung:</b>					
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				
<b>Tertiär Verpackung</b>					
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
<b>Schwermetalle</b>				
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 Kontrollsystem

	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