

PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 20.08.2024
Meister Dänischroll-Platte, ez PO MB		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10101811
Andere	
EAN Code	4000492501104
KN Code (EU)	1517109010

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Margarine

PRODUKTBESCHREIBUNG	
Pflanzliche Margarine, Feste rechteckige Platte, 2,0 kg	

ALLGEMEINE INFORMATION			
Ursprungsland:	Deutschland	Ursprungskontinent:	Europa (EU)

ANWENDUNGSHINWEIS	
Anwendung	
Zur Herstellung von Dänisch- und Plunderteigen	

SENSORISCHE INFORMATION			
Geschmack:	Butterähnlich	Geruch:	Butterähnlich
Aussehen	Feste rechteckige Platte	Farbe:	Hellgelb
Struktur:	Geschmeidig, Plastisch		

ZUTATEN	
Pflanzliche Fette: Palm, Ganz gehärtetes Palm; Pflanzliche Öle: Raps, Sonnenblume, in veränderlichen Gewichtsanteilen, Palm; Wasser; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine; Säureregulator: Citronensäure, Natriumcitrate; Speisesalz; Natürliches Aroma; Antioxidationsmittel: Alpha-Tocopherol.	

NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	2.964 kJ	(721 kcal)
Fett:	80,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	38,4 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	25,4 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	15,4 g	
Kohlenhydrate:	0,0 g	
davon Zucker:	0,0 g	
Ballaststoffe:	0,0 g	
Eiweiß:	0,0 g	
Salz (Na x 2,5):	0,2670 g	

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Fette davon Transfettsäuren:	0,7 g	
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g	
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,7 g	
Salz (NaCl):	199,9 mg	
Minerales - Natrium:	106,8 mg	
Wasser:	19,4 g	

Meister Dänischroll-Platte, ez PO MB

Artikelnummer: 10101811 Letzte Änderung am: 20.08.2024

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	Nein	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Nein
Haselnuss	Nein	Nein	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	0 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.

NACHHALTIGKEIT

Typ:	Palmkern	Supply chain model:	Mass balance
Typ:	Palmöl	Supply chain model:	Mass balance

DIÄTETISCHE ANGABEN

Kosher:	Ja - zertifiziert	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Ja
Halal:	Ja - zertifiziert	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Ja
Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchweißallergie:	Ja
Geeignet für Lakto-Vegetarier:	Ja		
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Ja		
Geeignet für Veganer	Ja		
"Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.			

Meister Dänischroll-Platte, ez PO MB

Artikelnummer: 10101811 Letzte Änderung am: 20.08.2024

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000				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
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
Salmonellen:	/ 25 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

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	154 Tage
Lagertemperatur:	14 - 18 °C
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	14 - 18 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	10 kg	Bruttogewicht:	10,4 kg	Stückzahl:	5 ST
Palette					
Palettentyp:	Palette 1200 x 800				
VE pro Lage:	8 ST	Lagen:	9 ST	VE pro Palette:	72 ST
Nettogewicht:	720 kg	Bruttogewicht:	770 kg	Gesamthöhe der Palette:	115 cm
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Wickler	Material:	Aluminium, LDPE, Papier		
Quantität:	5,0000 PC				
Gewicht:	26,11 g				
Breite:	640 mm				
Codierung					
		Haltbarkeitsdatum:	DD/MM/YY	Charge-Code	Batch-Nummer
Sekundärverpackung					
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe		
Quantität:	1,0000 PC				
Gewicht:	197 g				
Farbe:	Weiß				
Länge (aussen):	395 mm				
Breite (aussen):	298 mm				
Höhe (aussen):	111 mm				
Codierung					
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	DD/MM/YY	Charge-Code	Batch-Nummer
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja	Materialcode:	Ja
Tertiär Verpackung					
Beschreibung:	Bogen	Material:	Wellpappe		
Quantität:	3,0000 PC				
Gewicht:	280 g				
Farbe:	Grau				
Länge:	1.000 mm				
Breite:	700 mm				
Beschreibung:	Strechfolie	Material:	LDPE		
Quantität:	0,5040 KG				
Farbe:	Transparent				
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Quantität:	4,0000 PC				
Gewicht:	2,74 g				
Breite:	148 mm				
Höhe:	210 mm				

Meister Dänischroll-Platte, ez PO MB

Artikelnummer: 10101811 Letzte Änderung am: 20.08.2024

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem

Siebe:	vorhanden	Siebweite:	2,00 mm	Bemerkungen
Filter:	Ja			
	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)	1517109010	
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: 20.08.2024
Änderung: Haltbarkeits- und Logistikinformation