

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

29.04.2024

Backtivat Direkt PO MB

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10101732**

Andere

EAN Code 4000492571909
KN Code (EU) 21069098

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Backkrem für feine Hefeteige

PRODUKTBESCHREIBUNG

Backkrem, Zuckerhaltige, 3 KG

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:

Deutschland

Ursprungskontinent:

Europa (EU)

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

Zur Herstellung von Hefeteigen

Arbeitsanweisungen

Zugabe: 20 - 30 % auf Mehl

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: Süß, Fettig
Aussehen: Stange
Struktur: Ungleichmäßig, Weich, Halbfest

Geruch: fettig
Farbe: Gelblich, Grau

ZUTATEN

Zucker; Palmfett; Wasser; Pflanzliche Öle: Raps, Sonnenblume, in veränderlichen Gewichtsanteilen, Palm; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Speisesalz; Säureregulator: Citronensäure.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	2.231 kJ (538 kcal)
Fett:	44,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	21,9 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	15,6 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	6,2 g
Kohlenhydrate:	35,3 g
davon Zucker:	35,3 g
Ballaststoffe:	0,0 g
Eiweiß:	0,0 g
Salz (Na x 2,5):	0,4915 g

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Fette davon Transfetsäuren:	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):	499,2 mg
Minerales - Natrium:	196,6 mg
Wasser:	20,0 g

Backtivat Direkt PO MB

Artikelnummer: 10101732 | Letzte Änderung am: 29.04.2024

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Weizen	Nein	Ja	Ja
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
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	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	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: GLUTEN, EI, MILCH / LAKTOSE.

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:	Mass balance
------	--------	---------------------	--------------

DIÄTETISCHE ANGABEN

Halal:	Ja - zertifiziert	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Nein
Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Laktose-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilcheiweißallergie:	Nein
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.

Backtivat Direkt PO MB

Artikelnummer:	10101732	Letzte Änderung am:	29.04.2024
----------------	----------	---------------------	------------

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	30				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	1 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
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:	/ 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
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	10				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	140 Tage
Lagertemperatur:	14 - 18 °C
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	14 - 18 °C

VERPACKUNGSDATEN

Verkaufseinheit	
Nettogewicht:	15 kg
Bruttogewicht:	15,5 kg
Stückzahl:	5 ST
Palette	
Palettentyp:	Palette 1200 x 800
VE pro Lage:	6 ST
Nettogewicht:	900 kg
Lagen:	10 ST
Bruttogewicht:	950 kg
VE pro Palette:	60 ST
Gesamthöhe der Palette:	139,5 cm
Primärverpackung:	
Beschreibung:	Wickler
Quantität:	5,0000 PC
Gewicht:	13,42 g
Farbe:	Dunkelgelb, Grün, Blau, Dunkelbraun
Breite:	400 mm
Codierung	
Haltbarkeitsdatum:	DD/MM/YY
Charge-Code	Batch-Nummer
Sekundärverpackung	
Beschreibung:	Box
Material:	Wellpappe
Quantität:	1,0000 PC
Gewicht:	347,85 g
Länge (ausen):	416 mm
Breite (ausen):	327 mm
Höhe (ausen):	125 mm
Codierung	
Name:	Ja
Haltbarkeitsdatum:	DD/MM/YY
Lieferant:	Ja
Charge-Code	Batch-Nummer
Materialcode:	Ja
Tertiär Verpackung	
Beschreibung:	Bogen
Material:	Wellpappe
Quantität:	4,0000 PC
Gewicht:	280 g
Farbe:	Grau
Länge:	1.000 mm
Breite:	700 mm
Beschreibung:	Strechfolie
Material:	LDPE
Quantität:	0,6300 KG
Farbe:	Transparent
Beschreibung:	Etikett
Material:	Papier
Quantität:	4,0000 PC
Gewicht:	2,74 g
Breite:	148 mm
Höhe:	210 mm

Backtivat Direkt PO MB

Artikelnummer: 10101732

Letzte Änderung am:

29.04.2024

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsysteem

	vorhanden	Siebweite	Bemerkungen
Siebe:	Ja		
Filter:	Nein		
Metalldetektor:	Ja	Ø Prüfkörper: Eisen: 3,0 mm Nicht-Eisen: 3,0 mm Edelstahl: 3,0 mm	

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	21069098	

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:

29.04.2024

Änderung:

Allergeneinformationen