

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

29.04.2024

Backtivat Mürbkrem PO MB

MATERIALNUMMERN

| Artikelnummer | |
|-------------------|-----------------|
| CSM Artikelnummer | 10101895 |
| Andere | |
| EAN Code | 4000492571930 |
| KN Code (EU) | 21069098 |

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

| | |
|--------------------------------|-------------------------|
| Bezeichnung des Lebensmittels: | Backkrem für Mürbeteige |
|--------------------------------|-------------------------|

PRODUKTBESCHREIBUNG

| |
|--|
| Pflanzenfettzubereitung, Zuckerhaltige |
|--|

ALLGEMEINE INFORMATION

| | | | |
|----------------|-------------|---------------------|-------------|
| Ursprungsland: | Deutschland | Ursprungskontinent: | Europa (EU) |
|----------------|-------------|---------------------|-------------|

ANWENDUNGSHINWEIS

| | |
|---|--|
| Anwendung | |
| Zur Herstellung von Streuseln und Mürbeteigen | |
| Zugabe: | |
| Bemerkungen: | Mürbeteig: 3.000 g Mürbkrem + 3.000 g Weizenmehl + 30 g Backpulver |

SENSORISCHE INFORMATION

| | | | |
|--------------|-------------------------|---------|--------|
| Geschmack: | Fettig, Süß | Geruch: | fettig |
| Aussehen | Fest, Stange | Farbe: | Gelb |
| Struktur: | Fest, Ungleichmäßig | | |
| Bemerkungen: | Etwas knotige Struktur. | | |

ZUTATEN

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

NÄHRWERTANGABEN

| Pro 100 Gramm Produkt | |
|---|---------------------|
| Energie: | 2.397 kJ (579 kcal) |
| Fett: | 50,1 g |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 25,2 g |
| davon einfach ungesättigte Fettsäuren: | 17,4 g |
| davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren: | 7,1 g |
| Kohlenhydrate: | 31,4 g |
| davon Zucker: | 31,4 g |
| Ballaststoffe: | 0,0 g |
| Eiweiß: | 0,6 g |
| Salz (Na x 2,5): | 0,8539 g |

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

| Pro 100 Gramm Produkt | |
|---|----------|
| Fette davon Transfettsäuren: | 0,4 g |
| Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs: | 0,0 g |
| Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs: | 0,4 g |
| Salz (NaCl): | 866,2 mg |
| Minerales - Natrium: | 341,6 mg |
| Wasser: | 17,0 g |

Backtivat Mürbkrem PO MB

Artikelnummer: 10101895

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 | Ja | 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 | 1 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: GLUTEN, 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: | Nein | Geeignet für Personen mit einer Kuhmilcheiweißallergie: | Nein |
| Geeignet für Ovo-Vegetarier: | Ja | | |
| Geeignet für Veganer | Nein | | |

Backtivat Mürbkrem PO MB

| | | | |
|----------------|----------|---------------------|------------|
| Artikelnummer: | 10101895 | Letzte Änderung am: | 29.04.2024 |
|----------------|----------|---------------------|------------|

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 | 100 | | | | 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 |
| 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 | Nicht nachweisbar | | | | 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: | 16 - 22 °C |
| Lagerhinweis: | Trocken und kühl lagern. |
| Transportbedingungen | |
| Transporttemperatur: | 16 - 22 °C |

Backtivat Mürbkrem PO MB

| | | | |
|----------------|----------|---------------------|------------|
| Artikelnummer: | 10101895 | Letzte Änderung am: | 29.04.2024 |
|----------------|----------|---------------------|------------|

VERPACKUNGSGEDECK

| Verkaufseinheit | | | | |
|------------------------------|------------------------------------|---------------------------|------------|------------------------|
| Nettogewicht: | 15 kg | Bruttogewicht: | 15,41 kg | Stückzahl: |
| Bemerkungen: 5 x 3 kg | | | | |
| Palette | | | | |
| Palettentyp: | Palette 1200 x 800 | Lagen: | 10 ST | VE pro Palette: |
| VE pro Lage: | 6 ST | Bruttogewicht: | 950 kg | Gesamthöhe der |
| Nettogewicht: | 900 kg | | | Palette: 140 cm |
| Primärverpackung: | | | | |
| Beschreibung: | Wickler | Material: | Papier, PP | |
| Quantität: | 5,0000 PC | | | |
| Gewicht: | 13,42 g | | | |
| Farbe: | Dunkelgelb, Rot, Dunkelbraun, Blau | | | |
| Breite: | 400 mm | | | |
| Codierung | | | | |
| | | Haltbarkeitsdatum: | DD/MM/YY | Charge-Code |
| Sekundärverpackung | | | | |
| Beschreibung: | Box | Material: | Wellpappe | |
| Quantität: | 1,0000 PC | | | |
| Gewicht: | 335,43 g | | | |
| Länge (aussen): | 434 mm | | | |
| Breite (aussen): | 327 mm | | | |
| Höhe (aussen): | 125 mm | | | |
| Codierung | | | | |
| Name: | Ja | Haltbarkeitsdatum: | DD/MM/YY | Charge-Code |
| | | Lieferant: | Ja | Materialcode: |
| 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 | | | |

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

| Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem | | | |
|--|------------------|----------------------|--------------------|
| Siebe: | vorhanden | Siebweite | Bemerkungen |
| Siebe: | Ja | | |
| Filter: | Nein | | |
| Metallendetektor: | Ja | Ø Prüfkörper: | 3,0 mm |
| Eisen: | | Ø Prüfkörper: | 3,0 mm |
| Nicht-Eisen: | | Ø Prüfkörper: | 3,0 mm |
| Edelstahl: | | Ø Prüfkörper: | 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 |