

# PRODUKTSPEZIFIKATION

**CSM Ingredients**  
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

09.09.2024

## Backtivat Perfekt

### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	<b>10101906</b>
Andere	
EAN Code	4000492571947
KN Code (EU)	2106909849

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Backkrem für feine Rührmassen oder Streusel
--------------------------------	---------------------------------------------

### PRODUKTBESCHREIBUNG

Backkrem, Stange
Backkrem. Weiche, etwas sandige, leicht marmorierte Stange

### ALLGEMEINE INFORMATION

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

### ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung
zur Herstellung von Sand-, Rührmassen und Streuseln

### SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Süß, Butterähnlich	Geruch:	Butterähnlich
Aussehen	Marmoriert, Stange	Farbe:	Gelb
Struktur:	Sandig, Weich		

### ZUTATEN

Zucker; Pflanzliche Fette: Palm, Kokos, in veränderlichen Gewichtsanteilen; Pflanzliche Öle: Raps, Sonnenblume, in veränderlichen Gewichtsanteilen, Palm; Wasser; Ganz gehärtetes Palmfett; MOLKENERzeugnis; Emulgator: Polyglycerinester von Speisefettsäuren, Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine; Speisesalz; Natürliches Aroma; Säureregulator: Citronensäure; natürliches Vanillearoma (ENTHÄLT MILCH).
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	2.539 kJ (611 kcal)
Fett:	45,2 g
davon gesättigte Fettsäuren:	25,5 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	13,4 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	6,3 g
Kohlenhydrate:	50,9 g
davon Zucker:	50,9 g
Ballaststoffe:	0,0 g
Eiweiß:	0,0 g
Salz (Na x 2,5):	0,1676 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):	171,8 mg
Minerales - Natrium:	67,1 mg
Wasser:	3,6 g

# Backtivat Perfekt

Artikelnummer: 10101906

Letzte Änderung am:

09.09.2024

## ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
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)	Ja	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	3 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: GLUTEN, EI.

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
Typ:	Palmkern	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 Lakto-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilcheiweißallergie:	Nein
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Nein		
Geeignet für Veganer	Nein		

# Backtivat Perfekt

Artikelnummer: 10101906

Letzte Änderung am:

09.09.2024

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

# Backtivat Perfekt

Artikelnummer: 10101906

Letzte Änderung am:

09.09.2024

## VERPACKUNGSGEDECK

### Verkaufseinheit

Nettogewicht:	15 kg	Bruttogewicht:	15,5 kg	Stückzahl:	5 ST
Bemerkungen:	5 x 3 kg				

### Palette

Palettentyp:	Palette 1200 x 800	Lagen:	10 ST	VE pro Palette:	60 ST
VE pro Lage:	6 ST	Bruttogewicht:	950 kg	Gesamthöhe der	140 cm
Nettogewicht:	900 kg			Palette:	

### Primärverpackung:

Beschreibung:	Wickler	Material:	Papier, PP
Quantität:	5,0000 PC		
Gewicht:	13,08 g		
Farbe:	Dunkelgelb, Rot, Dunkelrot, Blau, Dunkelbraun		
Breite:	390 mm		

### Codierung

	Haltbarkeitsdatum:	DD/MM/YY	Charge-Code	Batch-Nummer
--	--------------------	----------	-------------	--------------

### Sekundärverpackung

Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe
Quantität:	1,0000 PC		
Gewicht:	340,18 g		
Länge (aussen):	396 mm		
Breite (aussen):	327 mm		
Höhe (aussen):	125 mm		

### Codierung

	Haltbarkeitsdatum:	DD/MM/YY	Charge-Code	Batch-Nummer
Name:	Ja	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:	5,0 mm	Bemerkungen
Filter:	Nein			
Metallendetektor:	Nein	Ø Prüfkörper:		
Eisen:		Ø Prüfkörper:		
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:		
Edelstahl:		Ø Prüfkörper:		
Röntgenstrahlung:	Nein			

## GESETZLICHE INFORMATION

### Internationale Zutatennummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	2106909849	

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: 09.09.2024  
Änderung: Ursprung (Informationsblatt Zur Herkunft Von Rohmaterialien), Verpackungsinformation