

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

10.06.2024

Meister Cremin PO MB

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10101797
Andere	
EAN Code	4000492571688
KN Code (EU)	21069098

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Füllkrem
--------------------------------	----------

PRODUKTBESCHREIBUNG

Füllkrem Zuckerhaltige, Stange, 3 KG

ALLGEMEINE INFORMATION

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

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung	
Zur Herstellung von Fettcrems	
Zur Herstellung deutscher und französischer Krems.	
Arbeitsanweisungen	
Zugabe:	60 - 80 %
Bemerkungen:	bezogen auf Gesamtrezeptur

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Fettig, Süß	Geruch:	fettig
Aussehen	Stange, unregelmäßige Oberfläche	Farbe:	hellgelb
Struktur:	Weich		
Bemerkungen:	Etwas ungleichmäßige Stange.		

ZUTATEN

Pflanzliche Fette: Palm, Ganz gehärtetes Palm, Kokos; Zucker; Pflanzliche Öle: Raps, Sonnenblume, in veränderlichen Gewichtsanteilen, Palm; Wasser; MILCHEIWEß; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Speisesalz; Aroma.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	2.705 kJ (654 kcal)
Fett:	60,5 g
davon gesättigte Fettsäuren:	31,8 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	17,6 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	10,4 g
Kohlenhydrate:	27,0 g
davon Zucker:	27,0 g
Ballaststoffe:	0,0 g
Eiweiß:	0,4 g
Salz (Na x 2,5):	0,212 g

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,6 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,6 g
Salz (NaCl):	199,7 mg
Minerales - Natrium:	85,0 mg
Wasser:	11,9 g

Meister Cremin PO MB

Artikelnummer: 10101797

Letzte Änderung am:

10.06.2024

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)	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	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 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.

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		

Meister Cremin PO MB

Artikelnummer:	10101797	Letzte Änderung am:	10.06.2024
----------------	----------	---------------------	------------

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	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	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Staphylococcus aureus:	/ g	10				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:	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:	140 cm
Primärverpackung:	
Beschreibung:	Wickler
Quantität:	5,0000 PC
Gewicht:	13,58 g
Farbe:	Gelb, Hellblau, Blau, Dunkelbraun
Breite:	405 mm
Codierung	
Haltbarkeitsdatum:	DD/MM/YY
Charge-Code	Batch-Nummer
Sekundärverpackung	
Beschreibung:	Box
Material:	Wellpappe
Quantität:	1,0000 PC
Gewicht:	335,72 g
Länge (ausen):	434 mm
Breite (ausen):	327 mm
Höhe (ausen):	125 mm
Codierung	
Name:	Ja
Haltbarkeitsdatum:	DD/MM/YY
Lieferant:	Ja
Charge-Code Materialcode:	Batch-Nummer Ja
Tertiär Verpackung	
Beschreibung:	Bogen
Material:	Wellpappe
Quantität:	4,0000 PC
Gewicht:	280 g
Farbe:	Grau
Länge:	1.000 mm
Breite:	700 mm
Beschreibung:	Streichfolie
Material:	LDPE
Quantität:	0,6300 KG
Farbe:	Transparent
Beschreibung:	Etikett
Material:	Papier
Quantität:	7,0000 PC
Gewicht:	2,74 g
Breite:	148 mm
Höhe:	210 mm

Meister Cremin PO MB

Artikelnummer: 10101797

Letzte Änderung am:

10.06.2024

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsysteem

Siebe:	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:

10.06.2024

Änderung:

Verpackungsinformation