

## PRODUKTSPEZIFIKATION

**CSM Ingredients**  
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 06.05.2025

### Meister Goldzieh Platte Jumbo PO MB

## MATERIALNUMMERN

### Artikelnummer

Artikelnummer **10101880**

### Andere

EAN Code 4000492541209  
KN Code (EU) 1517109010

## BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Margarine

## PRODUKTBESCHREIBUNG

Pflanzliche Margarine, Feste rechteckige Platte

## ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Deutschland Ursprungskontinent: Europa (EU)  
Physischer Zustand: Feste rechteckige Platte

## ANWENDUNGSHINWEIS

### Anwendung

Zur Herstellung von Blätter- und Plunderteigen.

## SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: Butterähnlich Geruch: Butterähnlich  
Aussehen: Feste rechteckige Platte Farbe: Hellgelb  
Struktur: Fest, Plastisch

## ZUTATEN

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

## NÄHRWERTANGABEN

### Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	2.962 kJ	(721 kcal)
Fett:	80,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	38,3 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	28,0 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	13,0 g	
Kohlenhydrate:	0,0 g	
davon Zucker:	0,0 g	
Ballaststoffe:	0,0 g	
Eiweiß:	0,0 g	
Salz (Na x 2,5):	0,9300 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):	895,5 mg
Minerales - Natrium:	372,0 mg
Wasser:	18,9 g

Meister Goldzieh Platte Jumbo PO MB

Artikelnummer:	10101880	Letzte Änderung am:	06.05.2025
----------------	----------	---------------------	------------

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:	Palmöl	Supply chain model:	Mass balance
------	--------	---------------------	--------------

DIÄTETISCHE ANGABEN

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

# Meister Goldzieh Platte Jumbo PO MB

Artikelnummer: 10101880 Letzte Änderung am: 06.05.2025

## 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

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

# Meister Goldzieh Platte Jumbo PO MB

Artikelnummer: 10101880 Letzte Änderung am: 06.05.2025

## VERPACKUNGSGEINHEIT

<b>Verkaufseinheit</b>					
<b>Nettogewicht:</b>	752 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	793 kg	<b>Stückzahl:</b>	376 ST
<b>Palette</b>					
<b>Palettentyp:</b>	Palette 1200 x 800	<b>Lagen:</b>	1 ST	<b>VE pro Palette:</b>	1 ST
<b>VE pro Lage:</b>	1 ST	<b>Bruttogewicht:</b>	793 kg	<b>Gesamthöhe der Palette:</b>	109 cm
<b>Nettogewicht:</b>	752 kg				
<b>Bemerkungen:</b> 47 Lagen mit je 8 Platten á 2 kg (376 Stück) pro Box.					
<b>Primärverpackung:</b>					
<b>Beschreibung:</b>	Wickler	<b>Material:</b>	Aluminium, LDPE, Papier		
<b>Quantität:</b>	376,0000 PC				
<b>Gewicht:</b>	26,11 g				
<b>Breite:</b>	640 mm				
<b>Tertiär Verpackung</b>					
<b>Beschreibung:</b>	Bogen	<b>Material:</b>	Wellpappe		
<b>Quantität:</b>	3,0000 PC				
<b>Gewicht:</b>	280 g				
<b>Farbe:</b>	Grau				
<b>Länge:</b>	1.000 mm				
<b>Breite:</b>	700 mm				
<b>Beschreibung:</b>	Streichfolie	<b>Material:</b>	LDPE		
<b>Quantität:</b>	0,5264 KG				
<b>Farbe:</b>	Transparent				
<b>Beschreibung:</b>	Bogen	<b>Material:</b>	Wellpappe		
<b>Quantität:</b>	2,0000 PC				
<b>Gewicht:</b>	525 g				
<b>Farbe:</b>	Weiß				
<b>Länge:</b>	1.000 mm				
<b>Breite:</b>	700 mm				
<b>Beschreibung:</b>	Box	<b>Material:</b>	Wellpappe		
<b>Quantität:</b>	1,0000 PC				
<b>Gewicht:</b>	3.015 g				
<b>Länge (innen):</b>	1.185 mm				
<b>Länge (ausßen):</b>	1.200 mm				
<b>Breite (innen):</b>	785 mm				
<b>Breite (ausßen):</b>	800 mm				
<b>Höhe (innen):</b>	800 mm				
<b>Höhe (ausßen):</b>	810 mm				
<b>Beschreibung:</b>	Box	<b>Material:</b>	Wellpappe		
<b>Quantität:</b>	1,0000 PC				
<b>Gewicht:</b>	2.489 g				
<b>Oberfläche:</b>	3,94 m2				
<b>Länge (innen):</b>	1.170 mm				
<b>Länge (ausßen):</b>	1.184 mm				
<b>Breite (innen):</b>	770 mm				
<b>Breite (ausßen):</b>	784 mm				
<b>Höhe (innen):</b>	600 mm				
<b>Höhe (ausßen):</b>	628 mm				
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier		
<b>Quantität:</b>	4,0000 PC				
<b>Gewicht:</b>	2,74 g				
<b>Breite:</b>	148 mm				
<b>Höhe:</b>	210 mm				

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

<b>Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem</b>			
<b>Siebe:</b>	vorhanden	<b>Siebweite:</b>	2,00 mm
<b>Filter:</b>	Nein		
<b>Metalldetektor:</b>	Nein	<b>Ø Prüfkörper:</b>	
<b>Eisen:</b>		<b>Ø Prüfkörper:</b>	
<b>Nicht-Eisen:</b>		<b>Ø Prüfkörper:</b>	
<b>Edelstahl:</b>			
<b>Röntgenstrahlung:</b>	Nein		

# Meister Goldzieh Platte Jumbo PO MB

Artikelnummer: 10101880 Letzte Änderung am: 06.05.2025

## 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: 06.05.2025  
Änderung: Ursprung (Informationsblatt Zur Herkunft Von Rohmaterialien)