

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; Säurerregulator: 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 Laktovo-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Ja
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilcheiweißallergie:	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

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

Meister Goldzieh Platte Jumbo PO MB

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

VERPACKUNGSGEDECKT INFORMATION

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

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
	vorhanden		Bemerkungen
Siebe:	Ja	Siebweite:	2,00 mm
Filter:	Nein		
Metalldetektor: Eisen: Nicht-Eisen: Edelstahl:	Nein	Ø Prüfkörper: Ø Prüfkörper: Ø Prüfkörper:	
Röntgenstrahlung:	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)