

## PRODUKTSPEZIFIKATION

**CSM Ingredients**  
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 05.08.2025

**Meisterback, extraweich PO MB**

### MATERIALNUMMERN

#### Artikelnummer

Artikelnummer **10102006**

#### Andere

EAN Code 4000492501241  
KN Code (EU) 1517109010

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Margarine

### PRODUKTBESCHREIBUNG

Pflanzliche Backmargarine, 2,5 kg

### ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Deutschland Ursprungskontinent: Europa (EU)

### ANWENDUNGSHINWEIS

#### Anwendung

Zur Herstellung von Sandkuchen.  
zur Herstellung von Rührkuchen

Spezialmargarine mit guter Aufschlagfähigkeit und Stabilität gegen Überschlagen. Verbindet sich bei der Verarbeitung besonders schnell mit anderen Zutaten und garantiert so homogene Massen.

### SENSORISCHE INFORMATION

<b>Geschmack:</b>	Butterähnlich	<b>Geruch:</b>	Butterähnlich
<b>Aussehen</b>	Fester rechteckiger Block	<b>Farbe:</b>	Hellgelb
<b>Struktur:</b>	Weich		

### ZUTATEN

Pflanzliche Fette: Palm, Kokos, in veränderlichen Gewichtsanteilen; Pflanzliche Öle: Raps, Sonnenblume, in veränderlichen Gewichtsanteilen; Wasser; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine; Speisesalz; Natürliches Aroma; Säureregulator: Citronensäure; Farbstoff: Carotin.

### NÄHRWERTANGABEN

#### Pro 100 Gramm Produkt

<b>Energie:</b>	2.961 kJ	(720 kcal)
<b>Fett:</b>	80,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	38,5 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	25,7 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	15,0 g	
<b>Kohlenhydrate:</b>	0,0 g	
davon Zucker:	0,0 g	
<b>Ballaststoffe:</b>	0,0 g	
<b>Eiweiß:</b>	0,0 g	
<b>Salz (Na x 2,5):</b>	0,1969 g	

### ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

#### Pro 100 Gramm Produkt

<b>Fette davon Transfettsäuren:</b>	0,7 g
<b>Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:</b>	0,0 g
<b>Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:</b>	0,7 g
<b>Salz (NaCl):</b>	199,1 mg
<b>Minerales - Natrium:</b>	78,8 mg
<b>Wasser:</b>	19,8 g

# Meisterback, extraweich PO MB

Artikelnummer:

10102006

Letzte Änderung am:

05.08.2025

## 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 SO <sub>2</sub> , 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
Typ:	Palmkern	Supply chain model:	Mass balance

## DIÄTETISCHE ANGABEN

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

# Meisterback, extraweich PO MB

Artikelnummer: 10102006 Letzte Änderung am: 05.08.2025

## 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

## VERPACKUNGSINFORMATION

<b>Verkaufseinheit</b>					
Nettogewicht:	10 kg	Bruttogewicht:	10,3 kg	Stückzahl:	1 ST
<b>Palette</b>					
Palettentyp:	Palette 1200 x 800				
VE pro Lage:	12 ST	Lagen:	6 ST	VE pro Palette:	72 ST
Nettogewicht:	720 kg	Bruttogewicht:	763 kg	Gesamthöhe der Palette:	123 cm
<b>Primärverpackung:</b>					
Beschreibung:	Wickler	Material:	Papier, PP		
Quantität:	4,0000 PC				
Gewicht:	13,08 g				
Farbe:	Hellgelb, Blau, Gelb, Rot, Schwarz				
Länge:	410 mm				
Breite:	409 mm				
<b>Codierung</b>					
		Haltbarkeitsdatum:	DD/MM/YY	Charge-Code	Batch-Nummer
<b>Sekundärverpackung</b>					
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe		
Quantität:	1,0000 PC				
Gewicht:	196 g				
Farbe:	Weiß				
Länge (aussen):	311 mm				
Breite (aussen):	226 mm				
Höhe (aussen):	180 mm				
<b>Codierung</b>					
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	DD/MM/YY	Charge-Code	Batch-Nummer
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja	Materialcode:	Ja
<b>Tertiär Verpackung</b>					
Beschreibung:	Bogen	Material:	Wellpappe		
Quantität:	3,0000 PC				
Gewicht:	280 g				
Farbe:	Grau				
Länge:	1.000 mm				
Breite:	700 mm				
Beschreibung:	Strechfolie	Material:	LDPE		
Quantität:	0,5040 KG				
Farbe:	Transparent				
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Quantität:	2,0000 PC				
Gewicht:	2,74 g				
Breite:	148 mm				
Höhe:	210 mm				

# Meisterback, extraweich PO MB

Artikelnummer: 10102006 Letzte Änderung am: 05.08.2025

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

### Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem

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

## 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: 05.08.2025  
Änderung: Ursprung (Informationsblatt Zur Herkunft Von Rohmaterialien), Verpackungsinformation