

# PRODUKTSPEZIFIKATION

**CSM Ingredients**  
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 23.04.2021

## Meister Maitre-Croiss.-fin Jumbo PO MB

### MATERIALNUMMERN

<b>Artikelnummer</b>	
CSM Artikelnummer	<b>10101894</b>
<b>Betrieb</b>	<b>Artikelnummer</b>
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4000492531194
<b>Andere</b>	
EAN Code	4000492531194
KN Code (EU)	1517109010

erhalten am 01.02.2022  
STAV 380762

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

<b>Bezeichnung des Lebensmittels:</b>	Margarine
---------------------------------------	-----------

### PRODUKTBESCHREIBUNG

Pflanzliche Margarine, Feste rechteckige Platte, 2,0 kg
---

### ALLGEMEINE INFORMATION

<b>Ursprungsland:</b>	Deutschland	<b>Ursprungskontinent:</b>	Europa (EU)
-----------------------	-------------	----------------------------	-------------

### ANWENDUNGSHINWEIS

<b>Anwendung</b>
Zur Herstellung von Blätter- und Plunderteigen. ;besonders geeignet für die Croissantherstellung

### SENSORISCHE INFORMATION

<b>Geschmack:</b>	Nach Butter	<b>Geruch:</b>	Nach Butter
<b>Aussehen</b>	Fester rechteckiger Block	<b>Farbe:</b>	Gelb
<b>Struktur:</b>	Weich, Plastisch		

### ZUTATEN

Pflanzliche Fette: Palm, Ganz gehärtetes Palm; Pflanzliche Öle: Raps, Palm; Wasser; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Polyglycerinester von Speisefettsäuren, Lecithine; Speisesalz; Säureregulator: Citronensäure, Natriumcitrate; Natürliches Aroma; Antioxidationsmittel: Alpha-Tocopherol.
---

### NÄHRWERTANGABEN

<b>Pro 100 Gramm Produkt</b>	
<b>Energie:</b>	2.964 kJ (721 kcal)
<b>Fett:</b>	80,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	39,7 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	29,6 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	10,5 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>	0,5623 g

### ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

<b>Pro 100 Gramm Produkt</b>	
<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>	499,4 mg
<b>Minerales - Natrium:</b>	224,9 mg
<b>Wasser:</b>	19,2 g

# Meister Maitre-Croiss.-fin Jumbo PO MB

Artikelnummer: 10101894 Letzte Änderung am: 23.04.2021

## ALLERGENEINFORMATIONEN

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

**Bemerkungen:** Basierend auf unserer Risikobewertung ist ein allergenes Risiko durch Kreuzkontaminationen mit Milchprotein auf der Produktionslinie nicht gegeben. Das Produkt enthält keine Laktose und eine Kreuzkontamination mit Laktose ist ausgeschlossen.

## 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 **Wert:** 100 % **Supply chain model:** Mass balance

Supply Chain Modell: Mass Balance. Erhöht die Produktion von zertifiziertem nachhaltigem Palmöl. [www.rspo.org](http://www.rspo.org).  
RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831156

**Typ:** Palmkern **Wert:** 100 % **Supply chain model:** Mass balance

Supply Chain Modell: Mass Balance. Erhöht die Produktion von zertifiziertem nachhaltigem Palmöl. [www.rspo.org](http://www.rspo.org).  
RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831156

## 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 Kuhmilchweißeallergie:	Ja
Geeignet für Veganer:	Ja		

"Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.

# Meister Maitre-Croiss.-fin Jumbo PO MB

Artikelnummer: 10101894	Letzte Änderung am: 23.04.2021
-------------------------	--------------------------------

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

## VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	2 kg	Bruttogewicht:	2,027 kg	Stückzahl:	1 ST
Palette					
Palettentyp:	Palette 1200 x 800	Lagen:	47 ST	VE pro Palette:	376 ST
VE pro Lage:	8 ST	Bruttogewicht:	792,752 kg	Gesamthöhe der Palette:	108,5 cm
Nettogewicht:	752 kg				
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Wickler	Material:	Aluminium, LDPE, Papier		
Quantität:	1 PCE				
Gewicht:	27,59 g				
Breite:	640 mm				
Sekundärverpackung					
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe		
Quantität:	0,0027 PCE				
Gewicht:	3.080 g				
Farbe:	Braun				
Länge (aussen):	1.200 mm				
Breite (aussen):	800 mm				
Höhe (aussen):	810 mm				
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe		
Quantität:	0,0027 PCE				
Gewicht:	2.520 g				
Farbe:	Braun				
Länge (aussen):	1.184 mm				
Breite (aussen):	784 mm				
Höhe (aussen):	628 mm				
Codierung					
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	DD/MM/YY	Charge-Code	Batch-Nummer
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja	Materialcode:	Ja
Tertiär Verpackung					
Beschreibung:	Bogen	Material:	Wellpappe		
Quantität:	2,0048 PCE				
Gewicht:	525 g				
Farbe:	Weiß				
Länge:	1.000 mm				
Breite:	700 mm				

# Meister Maitre-Croiss.-fin Jumbo PO MB

Artikelnummer: 10101894 Letzte Änderung am: 23.04.2021

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
Siebe:	vorhanden Ja	Siebweite: 2,00 mm	Bemerkungen
Filter:	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: 23.04.2021  
Änderung: Ursprung (Informationsblatt Zur Herkunft Von Rohmaterialien)