

## PRODUKTSPEZIFIKATION

**CSM Ingredients**  
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 23.04.2021

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

## MATERIALNUMMERN

### Artikelnummer

CSM Artikelnummer

**10101894**

erhalten am 01.02.2022  
STAV 380762

### Betrieb

### Artikelnummer

CSM DEUTSCHLAND GMBH

4000492531194

### Andere

EAN Code

4000492531194

KN Code (EU)

1517109010

## BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Margarine

## PRODUKTBESCHREIBUNG

Pflanzliche Margarine, Feste rechteckige Platte, 2,0 kg

## ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:

Deutschland

Ursprungskontinent:

Europa (EU)

## ANWENDUNGSHINWEIS

### Anwendung

Zur Herstellung von Blätter- und Plunderteigen.

;besonders geeignet für die Croissantherstellung

## SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:

Nach Butter

Geruch:

Nach Butter

Aussehen

Fester rechteckiger Block

Farbe:

Gelb

Struktur:

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

### Pro 100 Gramm Produkt

|   |          |            |
|---|----------|------------|
| Energie:                                | 2.964 kJ | (721 kcal) |
| Fett:                                   | 80,0 g   |            |
| davon gesättigte Fettsäuren:            | 39,7 g   |            |
| davon einfach ungesättigte Fettsäuren:  | 29,6 g   |            |
| davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren: | 10,5 g   |            |
| Kohlenhydrate:                          | 0,0 g    |            |
| davon Zucker:                           | 0,0 g    |            |
| Ballaststoffe:                          | 0,0 g    |            |
| Eiweiß:                                 | 0,0 g    |            |
| Salz (Na x 2,5):                        | 0,5623 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):  | 499,4 mg |
| Minerales - Natrium:  | 224,9 mg |
| Wasser:   | 19,2 g   |

# Meister Maitre-Croiss.-fin Jumbo PO MB

Artikelnummer: 10101894 Letzte Änderung am: 23.04.2021

## 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             | 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. <a href="http://www.rspo.org">www.rspo.org</a> .<br>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. <a href="http://www.rspo.org">www.rspo.org</a> .<br>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 Kuhmilchproteinallergie: | 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

|                                     |                          |
|-------------------------------------|--------------------------|
| <b>Lagerbedingungen</b>             |                          |
| Mindesthaltbarkeit nach Produktion: | 126 Tage                 |
| Lagertemperatur:                    | 14 - 18 °C               |
| Lagerhinweis:                       | Trocken und kühl lagern. |
| <b>Transportbedingungen</b>         |                          |
| Transporttemperatur:                | 14 - 18 °C               |

## VERPACKUNGSMATERIAL

|                           |                    |                    |                         |                         |              |
|---------------------------|--------------------|--------------------|-------------------------|-------------------------|--------------|
| <b>Verkaufseinheit</b>    |                    |                    |                         |                         |              |
| Nettogewicht:             | 2 kg               | Bruttogewicht:     | 2,027 kg                | Stückzahl:              | 1 ST         |
| <b>Palette</b>            |                    |                    |                         |                         |              |
| Palettentyp:              | Palette 1200 x 800 |                    |                         |                         |              |
| VE pro Lage:              | 8 ST               | Lagen:             | 47 ST                   | VE pro Palette:         | 376 ST       |
| Nettogewicht:             | 752 kg             | Bruttogewicht:     | 792,752 kg              | Gesamthöhe der Palette: | 108,5 cm     |
| <b>Primärverpackung:</b>  |                    |                    |                         |                         |              |
| Beschreibung:             | Wickler            | Material:          | Aluminium, LDPE, Papier |                         |              |
| Quantität:                | 1 PCE              |                    |                         |                         |              |
| Gewicht:                  | 27,59 g            |                    |                         |                         |              |
| Breite:                   | 640 mm             |                    |                         |                         |              |
| <b>Sekundärverpackung</b> |                    |                    |                         |                         |              |
| 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             |                    |                         |                         |              |
| <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:                | 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<br>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)