

# PRODUKTSPEZIFIKATION

**CSM Ingredients**  
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

13.08.2024

## Grand Patissier Zieh PO MB

### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	<b>10095196</b>
Andere	
EAN Code	4017040881342
KN Code (EU)	1517109010

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Margarine
--------------------------------	-----------

### PRODUKTBESCHREIBUNG

Margarine für Dänischgebäck und Plunderteig, mit Sahne
--

### ALLGEMEINE INFORMATION

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

### ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung
Zur Herstellung von Blätter- und Plunderteigen.

### SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	leicht buttrig, Cremig	Geruch:	leicht buttrig, cremig
Aussehen	Feste rechteckige Platte	Farbe:	Gelblich
Struktur:	Fest		

### ZUTATEN

Palmfett; Pflanzliche Öle: Raps, Sonnenblume, in veränderlichen Gewichtsanteilen, Palm; SAHNE (12%); Wasser; Säurerregulator: Citronensäure, Natriumcitrat; Speisesalz; Natürliches Aroma; Antioxidationsmittel: Alpha-Tocopherol; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Polyglycerinester von Speisefettsäuren.
---

### NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	2.980 kJ (725 kcal)
Fett:	80,2 g
davon gesättigte Fettsäuren:	40,0 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	28,3 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	11,3 g
Kohlenhydrate:	0,1 g
davon Zucker:	0,1 g
Ballaststoffe:	0,0 g
Eiweiß:	0,1 g
Salz (Na x 2,5):	0,3166 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:	0,6 g
Salz (NaCl):	199,7 mg
Minerales - Natrium:	126,6 mg
Wasser:	18,6 g

# Grand Patissier Zieh PO MB

Artikelnummer:	10095196	Letzte Änderung am:	13.08.2024
----------------	----------	---------------------	------------

## 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)	Ja	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
------	--------	---------------------	--------------

## DIÄTETISCHE ANGABEN

Kosher:	Ja - zertifiziert	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Ja
Halal:	Ja - zertifiziert	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilcheiweißallergie:	Nein
Geeignet für Lakto-Vegetarier:	Ja		
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Nein		
Geeignet für Veganer	Nein		

## CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
<b>Fette</b>				
Transfettsäuren:		< 2 %		berechnet

# Grand Patissier Zieh PO MB

Artikelnummer:	10095196	Letzte Änderung am:	13.08.2024
----------------	----------	---------------------	------------

## 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

## VERPACKUNGSDATEN

Verkaufseinheit				
Nettogewicht:	10 kg	Bruttogewicht:	10,34 kg	Stückzahl:
Bemerkungen:				
Bemerkungen:	5 x 2 kg			5 ST
Palette				
Palettentyp:	Palette 1200 x 800			
VE pro Lage:	8 ST	Lagen:	9 ST	VE pro Palette:
Nettogewicht:	720 kg	Bruttogewicht:	770 kg	Gesamthöhe der Palette:
Primärverpackung:				
Beschreibung:	Wickler	Material:	Aluminium, LDPE, Papier	
Quantität:	5,0000 PC			
Gewicht:	27 g			
Länge:	480 mm			
Breite:	640 mm			
Sekundärverpackung				
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe	
Quantität:	1,0000 PC			
Gewicht:	197 g			
Farbe:	Weiß			
Länge (außen):	395 mm			
Breite (außen):	298 mm			
Höhe (außen):	111 mm			
Codierung				
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	DD/MM/YY	Charge-Code
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja	Materialcode:
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:	0,5040 KG			
Farbe:	Transparent			
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier	
Quantität:	4,0000 PC			
Gewicht:	2,74 g			
Breite:	148 mm			
Höhe:	210 mm			

# Grand Patissier Zieh PO MB

Artikelnummer: 10095196 Letzte Änderung am: 13.08.2024

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

### Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsysteem

	vorhanden	Siebweite:	Bemerkungen
Siebe:	Ja	2,00 mm	
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: 13.08.2024

Änderung: Haltbarkeits- und Logistikinformation