

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

26.05.2025

Delfia Back Universal

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Artikelnummer	10166736
Andere	
EAN Code	4017040004383
KN Code (EU)	1517109010

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

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

PRODUKTBESCHREIBUNG

Pflanzliche Margarine

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Deutschland	Ursprungskontinent:	Europa (EU)
Physischer Zustand:	Fester rechteckiger Block		

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung
Margarine für Mürb-Hefeteige und Streusel

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Butterähnlich	Geruch:	leicht buttrig
Aussehen	Fester rechteckiger Block	Farbe:	Hellgelb
Struktur:	Mittelfest		

ZUTATEN

Palmfett; Wasser; Emulgator: Lecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Speisesalz; Natürliches Aroma; Säuerungsmittel: Citronensäure; Farbstoff: Carotin.
--

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	2.960 kJ (720 kcal)
Fett:	80,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	41,7 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	30,4 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	7,5 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
davon Zucker:	0,0 g
Ballaststoffe:	0,0 g
Eiweiß:	0,0 g
Salz (Na x 2,5):	0,0789 g

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,4 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,4 g
Salz (NaCl):	79,8 mg
Minerales - Natrium:	31,6 mg
Wasser:	19,9 g

Delfia Back Universal

Artikelnummer: 10166736

Letzte Änderung am:

26.05.2025

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Produkt	Enthalten 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: MILCH / LAKTOSE.

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.

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 Laktose-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.

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

Delfia Back Universal

Artikelnummer:	10166736	Letzte Änderung am:	26.05.2025
----------------	----------	---------------------	------------

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
Bemerkungen:	4 x 2,5 kg
Palette	
Palettentyp:	Palette 1200 x 800
VE pro Lage:	6 ST
Nettogewicht:	720 kg
Lagen:	12 ST
Bruttogewicht:	762 kg
VE pro Palette:	72 ST
Gesamthöhe der Palette:	137,4 cm
Primärverpackung:	
Beschreibung:	Verpackung
Quantität:	4,0000 PC
Gewicht:	11 g
Farbe:	Blau
Breite:	409 mm
Codierung	
Haltbarkeitsdatum:	DD/MM/YY
Charge-Code Materialcode:	Batch-Nummer Ja
Sekundärverpackung	
Beschreibung:	Box
Quantität:	1,0000 PC
Gewicht:	196 g
Farbe:	Weiß
Länge (aussen):	311 mm
Breite (aussen):	226 mm
Höhe (aussen):	180 mm
Codierung	
Name:	Ja
EAN:	Ja
Haltbarkeitsdatum:	DD/MM/YY
Lieferant:	Ja
Charge-Code Materialcode:	Batch-Nummer Ja
Tertiär Verpackung	
Beschreibung:	Bogen
Quantität:	3,0000 PC
Gewicht:	280 g
Farbe:	Grau
Länge:	1.000 mm
Breite:	700 mm
Beschreibung:	Strechfolie
Quantität:	0,5040 KG
Farbe:	Transparent
Beschreibung:	Etikett
Quantität:	2,0000 PC
Gewicht:	2,6 g
Farbe:	Weiß
Breite:	210 mm
Höhe:	148,5 mm

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

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

Delfia Back Universal

Artikelnummer: 10166736

Letzte Änderung am:

26.05.2025

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: 26.05.2025
Änderung: Anwendungshinweis