

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

20.06.2024

Grand Patissier Melange Back PO MB

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10219732
Andere	
EAN Code	4017040021120
KN Code (EU)	1517909990

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Mischfetterzeugnis
--------------------------------	--------------------

PRODUKTBESCHREIBUNG

GRAND PATISSIER MELANGE BACK MB ist ein Mischfetterzeugnis auf der Basis von pflanzlichem Fett, pflanzlichem Öl und Butterreinfett zur Herstellung von Mürbeteigen, Streusel und leichten bis mittelschweren Hefeteigen.
--

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Italien	Ursprungskontinent:	Europa (EU)
----------------	---------	---------------------	-------------

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung	GRAND PATISSIER MELANGE BACK MB ist ein Mischfetterzeugnis auf der Basis von pflanzlichem Fett, pflanzlichem Öl und Butterreinfett zur Herstellung von Mürbeteigen, Streusel und leichten bis mittelschweren Hefeteigen.
------------------	--

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Ohne Fremdgeschmack	Geruch:	Keine fremden Gerüche
Aussehen	Emulsion	Farbe:	Etwas Gelb
Struktur:	Plastisch		

ZUTATEN

Pflanzliche Fette: Palm, Kokos; Pflanzliches Öl: Sonnenblume; Pflanzliches Fett, ganz gehärtet: Palm; BUTTERreinfett; Wasser; SAHNE; Aroma; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Säureregulator: Citronensäure; Speisesalz; Farbstoff: Carotine.
--

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	3.007 kJ (731 kcal)
Fett:	80,8 g
davon gesättigte Fettsäuren:	52,1 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	15,0 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	13,5 g
Kohlenhydrate:	0,6 g
davon Zucker:	0,6 g
Ballaststoffe:	0,0 g
Eiweiß:	0,4 g
Salz (Na x 2,5):	0,1143 g

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	1,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,5 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,5 g
Cholesterin:	508,5 ppm
Salz (NaCl):	115,9 mg
Minerales - Natrium:	45,8 mg
Wasser:	17,9 g

Grand Patissier Melange Back PO MB

Artikelnummer: 10219732

Letzte Änderung am:

20.06.2024

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Weizen	Nein	Nein	Nein
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Nein	Nein
Hafer	Nein	Nein	Nein
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Mandeln	Nein	Nein	Nein
Haselnuss	Nein	Nein	Nein
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 Sulfite 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: -.

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 Laktose-Vegetarier:	Ja		
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Nein		
Geeignet für Veganer	Nein		

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Fette				
Fettgehalt:		> 80 %		NGD-Db2-1989
Transfettsäuren:		< 2 %		NGD-C74-1989
Freie Fettsäuren:		< 0,2 %		NGD-C-10-1976
Peroxidzahl:		< 1,5 meq/kg	meq/kg	NGD C 35 1976 - UNI 22014:1992, Wert nach Herstellung

Grand Patissier Melange Back PO MB

Artikelnummer: 10219732

Letzte Änderung am:

20.06.2024

PHYSIKALISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Festfettgehalt				
Feststoffgehalt bei 10 °C (N10):		47 - 53 %		NGD-Db 10-1989
Feststoffgehalt bei 20 °C (N20):		24 - 28 %		NGD-Db 10-1989
Feststoffgehalt bei 30 °C (N30):		8 - 12 %		NGD-Db 10-1989
Feststoffgehalt bei 35 °C (N35):		< 7 %		NGD-Db 10-1989

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000				ISO 4833-1
Enterobakterien:	/ g	10				ISO 21528
Schimmelpilze:	/ g	100				ISO 21527
Hefen:	/ g	100				ISO 21527

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	159 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	16 - 18 °C
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	10 - 15 °C

Grand Patissier Melange Back PO MB

Artikelnummer:	10219732	Letzte Änderung am:	20.06.2024
----------------	----------	---------------------	------------

VERPACKUNGSGEDECK

Verkaufseinheit				
Nettogewicht:	10 kg	Bruttogewicht:	10,5 kg	Stückzahl:
Palette				4 ST
Palettentyp:	Palette 1200 x 800	Lagen:	9 ST	VE pro Palette:
VE pro Lage:	7 ST	Bruttogewicht:	686,5 kg	Gesamthöhe der Palette:
Nettogewicht:	630 kg			113,1 cm
Primärverpackung:				
Beschreibung:	Wickler	Material:	Aluminium, Papier, PE	
Quantität:	4,0000 PC			
Gewicht:	13 g			
Länge:	410 mm			
Breite:	405 mm			
Codierung				
		Haltbarkeitsdatum:	TT/MM/BBBB	Charge-Code
		Lieferant:		CJTTT
Sekundärverpackung				
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe	
Quantität:	1,0000 PC			
Gewicht:	239 g			
Farbe:	Weiß			
Länge (aussen):	395 mm			
Breite (aussen):	300 mm			
Höhe (aussen):	111 mm			
Beschreibung:	Klebstoff	Material:	Polyolefine	
Quantität:	0,0020 KG			
Gewicht:	25 kg			
Farbe:	Weisslich			
Codierung				
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	TT/MM/BBBB	Charge-Code
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja	Materialcode:
Tertiär Verpackung				
Beschreibung:	Palette	Material:	Holz	
Quantität:	1,0000 PC			
Gewicht:	25.000 g			
Länge:	1.200 mm			
Breite:	800 mm			
Höhe:	144 mm			
Beschreibung:	Bogen	Material:	Wellpappe	
Quantität:	1,0000 PC			
Gewicht:	354 g			
Oberfläche:	0,96 m ²			
Länge:	1.200 mm			
Breite:	800 mm			
Beschreibung:	Strechfolie	Material:	LDPE	
Quantität:	0,2600 KG			
Farbe:	Transparent			
Breite:	500 mm			
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier	
Quantität:	3,0000 PC			
Gewicht:	3,25 g			
Breite:	148 mm			
Höhe:	210 mm			
Codierung				
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	TT/MM/BBBB	Charge-Code
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja	Materialcode:

Grand Patissier Melange Back PO MB

Artikelnummer: 10219732

Letzte Änderung am:

20.06.2024

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Mikrobiologische Gefahren - Gesondertes Kontrollsyste

Lebensmittelsicherheit / Säuerung, Pasteurisation
HACCP:

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsyste

Siebe:	vorhanden Nein	Siebweite	Bemerkungen
Filter:	Ja		
Metallendetektor: Eisen: Nicht-Eisen: Edelstahl:	Nein	Ø Prüfkörper: Ø Prüfkörper: Ø Prüfkörper:	
Röntgenstrahlung:	Nein		
visuelle Beurteilung:	Nein		

Prozessbeschreibung

Säuerung:

Prozessbeschreibung

Pasteurisation

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	1517909990	

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:

20.06.2024

Änderung:

Chemische Information