

| PRODUKTSPEZIFIKATION                             |   |                                |
|--|---|--------------------------------|
| <b>CSM Ingredients</b><br>www.csmingredients.com |  | Letzte Änderung am: 20.06.2024 |
| Grand Pâtissier 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 Mübeteigen, 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 Mübeteigen, 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 Pâtissier 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 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: -.   |           |                  |        |
| 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 Kuhmilchweißallergie: | Nein |
| Geeignet für Lakto-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 Pâtissier Melange Back PO MB

Artikelnummer:

10219732

Letzte Änderung am:

20.06.2024

## PHYSIKALISCHE INFORMATION

|                                  | Ziel | Intervall | Typischer Wert | Methode / Anmerkungen |
|----------------------------------|------|-----------|----------------|-----------------------|
| <b>Festfettgehalt</b>            |      |           |                |                       |
| 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

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

# Grand Pâtissier Melange Back PO MB

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

## VERPACKUNGSGEOMETRIE

|                    |  |                    |                    |                    |            |                         |                   |          |
|--------------------|--|--------------------|--------------------|--------------------|------------|-------------------------|-------------------|----------|
| Verkaufseinheit    |  |                    |                    |                    |            |                         |                   |          |
| Nettogewicht:      |  | 10 kg              | Bruttogewicht:     |                    | 10,5 kg    | Stückzahl:              |                   | 4 ST     |
| Palette            |  |                    |                    |                    |            |                         |                   |          |
| Palettentyp:       |  | Palette 1200 x 800 |                    |                    |            |                         |                   |          |
| VE pro Lage:       |  | 7 ST               | Lagen:             |                    | 9 ST       | VE pro Palette:         |                   | 63 ST    |
| Nettogewicht:      |  | 630 kg             | Bruttogewicht:     |                    | 686,5 kg   | Gesamthöhe der Palette: |                   | 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/JJJJ              | Charge-Code 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/JJJJ | Charge-Code             |                   | CJTTT    |
| EAN:               |  | Ja                 | Lieferant:         |                    | Ja         | Materialcode:           |                   | Ja       |
| 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 m2            |                    |                    |            |                         |                   |          |
| 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/JJJJ | Charge-Code             |                   | CJTTT    |
| EAN:               |  | Ja                 | Lieferant:         |                    | Ja         | Materialcode:           |                   | Ja       |

# Grand Pâtissier Melange Back PO MB

Artikelnummer: 10219732 Letzte Änderung am: 20.06.2024

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

| Mikrobiologische Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem |           |                           |             |
|--|-----------|---------------------------|-------------|
| Lebensmittelsicherheit / HACCP:                        |           | Säuerung:, Pasteurisation |             |
| Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem       |           |                           |             |
|  | vorhanden |                           | Bemerkungen |
| Siebe:   | Nein      | Siebweite                 |             |
| Filter:  | Ja        |                           |             |
| Metalldetektor:  | Nein      |                           |             |
| Eisen:   |           | Ø Prüfkörper:             |             |
| Nicht-Eisen:   |           | Ø Prüfkörper:             |             |
| Edelstahl:   |           | 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