

# PRODUKTSPEZIFIKATION

**CSM Ingredients**  
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

08.05.2025

## Grand Patissier Melange Plunder PO MB

### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Artikelnummer	<b>10219730</b>
Andere	
EAN Code	4017040021113
KN Code (EU)	1517909990

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Halbfabrikat für Süßwaren, für die Lebensmittelindustrie

### PRODUKTBESCHREIBUNG

GRAND PATISSIER MELANGE PLUNDER MB ist ein plastisches Mischfetterzeugnis auf der Basis von pflanzlichem Fett, pflanzlichem Öl und Butterreinfett zur Herstellung von Plunder- und Dänischgebäcken.

### ALLGEMEINE INFORMATION

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

### ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung
Für den professionellen Einsatz.

### SENSORISCHE INFORMATION

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

### ZUTATEN

Pflanzliches Öl: Sonnenblume; Pflanzliches Fett: Palm; Wasser; BUTTERreinfett; Pflanzliches Fett, ganz gehärtet: Palm; SAHNE; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Polyglycerinester von Speisefettsäuren; Säureregulator: Citronensäure, Natriumcitrat; Speisesalz; Aroma; Farbstoff: Carotin.
---

### NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	3.010 kJ (732 kcal)
Fett:	80,8 g
davon gesättigte Fettsäuren:	44,4 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	19,0 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	17,3 g
Kohlenhydrate:	0,6 g
davon Zucker:	0,6 g
Ballaststoffe:	0,0 g
Eiweiß:	0,4 g
Salz (Na x 2,5):	0,3841 g

### ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfetsäuren:	0,9 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,5 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,4 g
Cholesterin:	508,4 ppm
Salz (NaCl):	315,6 mg
Minerales - Natrium:	153,7 mg
Wasser:	17,4 g

# Grand Patissier Melange Plunder PO MB

Artikelnummer: 10219730

Letzte Änderung am:

08.05.2025

## ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
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 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>				
Fettgehalt:		> 80 %		
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 Plunder PO MB

Artikelnummer: 10219730

Letzte Änderung am:

08.05.2025

## PHYSIKALISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
<b>Festfettgehalt</b>				
<b>Feststoffgehalt bei 10 °C (N10):</b>		46 - 52 %		NGD-Db 10-1989
<b>Feststoffgehalt bei 20 °C (N20):</b>		31 - 36 %		NGD-Db 10-1989
<b>Feststoffgehalt bei 30 °C (N30):</b>		17 - 21 %		NGD-Db 10-1989
<b>Feststoffgehalt bei 35 °C (N35):</b>		< 14 %		NGD-Db 10-1989

## MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

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

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

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

# Grand Patissier Melange Plunder PO MB

Artikelnummer:	10219730	Letzte Änderung am:	08.05.2025
----------------	----------	---------------------	------------

## VERPACKUNGSGEDECKT INFORMATION

Verkaufseinheit				
<b>Nettogewicht:</b>	10 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	10,36 kg	<b>Stückzahl:</b>
Palette				
<b>Palettentyp:</b>	Palette 1200 x 800	<b>Lagen:</b>	8 ST	<b>VE pro Palette:</b>
<b>VE pro Lage:</b>	7 ST	<b>Bruttogewicht:</b>	601 kg	<b>Gesamthöhe der Palette:</b>
<b>Nettogewicht:</b>	560 kg			1.062 mm
Primärverpackung:				
<b>Beschreibung:</b>	Wickler	<b>Material:</b>	Aluminium, Papier, PE	
<b>Quantität:</b>	5,0000 PC			
<b>Gewicht:</b>	24,1 g			
<b>Farbe:</b>	Weiß			
<b>Länge:</b>	480 mm			
<b>Breite:</b>	650 mm			
Codierung				
		<b>Haltbarkeitsdatum:</b>	TT/MM/JJJJ	<b>Charge-Code</b>
Sekundärverpackung				
<b>Beschreibung:</b>	Box	<b>Material:</b>	Wellpappe	
<b>Quantität:</b>	1,0000 PC			
<b>Gewicht:</b>	241 g			
<b>Farbe:</b>	Weiß			
<b>Länge (außen):</b>	404 mm			
<b>Breite (außen):</b>	306 mm			
<b>Höhe (außen):</b>	111 mm			
<b>Beschreibung:</b>	Klebeband	<b>Material:</b>	BOPP	
<b>Quantität:</b>	0,0022 KG			
<b>Breite:</b>	50 mm			
Codierung				
<b>Name:</b>	Ja	<b>Haltbarkeitsdatum:</b>	TT/MM/JJJJ	<b>Charge-Code</b>
<b>EAN:</b>	Ja	<b>Lieferant:</b>	Ja	<b>Materialcode:</b>
Tertiär Verpackung				
<b>Beschreibung:</b>	Bogen	<b>Material:</b>	Wellpappe	
<b>Quantität:</b>	1,0000 PC			
<b>Gewicht:</b>	354 g			
<b>Oberfläche:</b>	0,96 m <sup>2</sup>			
<b>Länge:</b>	1.200 mm			
<b>Breite:</b>	800 mm			
<b>Beschreibung:</b>	Streichfolie	<b>Material:</b>	LDPE	
<b>Quantität:</b>	0,2600 KG			
<b>Farbe:</b>	Transparent			
<b>Breite:</b>	500 mm			
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier	
<b>Quantität:</b>	3,0000 PC			
<b>Gewicht:</b>	3,25 g			
<b>Breite:</b>	148 mm			
<b>Höhe:</b>	210 mm			
Codierung				
<b>Name:</b>	Ja	<b>Haltbarkeitsdatum:</b>	TT/MM/JJJJ	<b>Charge-Code</b>
<b>EAN:</b>	Ja	<b>Lieferant:</b>	Ja	<b>Materialcode:</b>

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Mikrobiologische Gefahren - Gesondertes Kontrollsyste						
<b>Lebensmittelsicherheit / HACCP:</b>	Säuerung:, Pasteurisation					
Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsyste						
<b>Siebe:</b>	vorhanden Nein	<b>Siebweite</b>	<b>Bemerkungen</b>			
<b>Filter:</b>	Ja					
<b>Metallendetktor:</b>	Nein	<b>Ø Prüfkörper:</b> <b>Ø Prüfkörper:</b> <b>Ø Prüfkörper:</b>				
<b>Eisen:</b>						
<b>Nicht-Eisen:</b>						
<b>Edelstahl:</b>						
<b>Röntgenstrahlung:</b>	Nein					
<b>visuelle Beurteilung:</b>	Nein					
Prozessbeschreibung						
<b>Säuerung:</b>						
Prozessbeschreibung						
<b>Pasteurisation</b>						

# Grand Patissier Melange Plunder PO MB

Artikelnummer: 10219730

Letzte Änderung am:

08.05.2025

## 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: 08.05.2025  
Änderung: