

PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 08.05.2025
Grand Pâtissier Melange Plunder PO MB		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	10219730
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, Natriumcitrate; Speisesalz; Aroma; Farbstoff: Carotine.	

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 Transfettsäuren:	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 Pâtissier Melange Plunder PO MB

Artikelnummer:10219730

Letzte Änderung am:08.05.2025

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-C74-1989
Transfettsäuren:		< 2 %		NGD-C-10-1976
Freie Fettsäuren:		< 0,2 %		NGD C 35 1976 - UNI 22014:1992, Wert nach Herstellung
Peroxidzahl:		< 1,5 meq/kg	meq/kg	

Grand Pâtissier Melange Plunder PO MB

Artikelnummer:

10219730

Letzte Änderung am:

08.05.2025

PHYSIKALISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Festfettgehalt				
Feststoffgehalt bei 10 °C (N10):		46 - 52 %		NGD-Db 10-1989
Feststoffgehalt bei 20 °C (N20):		31 - 36 %		NGD-Db 10-1989
Feststoffgehalt bei 30 °C (N30):		17 - 21 %		NGD-Db 10-1989
Feststoffgehalt bei 35 °C (N35):		< 14 %		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 °C
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< 15 °C

Grand Pâtissier Melange Plunder PO MB

Artikelnummer:10219730

Letzte Änderung am:08.05.2025

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	10 kg	Bruttogewicht:	10,36 kg	Stückzahl:	5 ST
Palette					
Palettentyp:	Palette 1200 x 800				
VE pro Lage:	7 ST	Lagen:	8 ST	VE pro Palette:	56 ST
Nettogewicht:	560 kg	Bruttogewicht:	601 kg	Gesamthöhe der Palette:	1.062 mm
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Wickler	Material:	Aluminium, Papier, PE		
Quantität:	5,0000 PC				
Gewicht:	24,1 g				
Farbe:	Weiß				
Länge:	480 mm				
Breite:	650 mm				
Codierung					
		Haltbarkeitsdatum:	TT/MM/JJJJ	Charge-Code	CJT TT
Sekundärverpackung					
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe		
Quantität:	1,0000 PC				
Gewicht:	241 g				
Farbe:	Weiß				
Länge (aussen):	404 mm				
Breite (aussen):	306 mm				
Höhe (aussen):	111 mm				
Beschreibung:	Klebeband	Material:	BOPP		
Quantität:	0,0022 KG				
Breite:	50 mm				
Codierung					
		Haltbarkeitsdatum:	TT/MM/JJJJ	Charge-Code	CJT TT
Name:	Ja	Lieferant:	Ja	Materialcode:	Ja
EAN:	Ja				
Tertiär Verpackung					
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					
		Haltbarkeitsdatum:	TT/MM/JJJJ	Charge-Code	CJT TT
Name:	Ja	Lieferant:	Ja	Materialcode:	Ja
EAN:	Ja				

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

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

Grand Pâtissier 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:	