

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

08.05.2025

Meister Clean Label Goldback PO MB

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Artikelnummer	10219726
Andere	
EAN Code	4017040021106
KN Code (EU)	1517109010

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Margarine für die Lebensmittelindustrie

PRODUKTBESCHREIBUNG

MEISTER CLEAN LABEL GOLDBACK MB ist eine Spezialmargarine, die sorgfältig ausgewählte Zutaten wie natürliches Aroma, Sonnenblumenlecithine und ausschließlich ungehärtete Fette enthält. Durch die besondere Komposition der Margarine sind hervorragende Verarbeitungseigenschaften und bester Geschmack garantiert.

ALLGEMEINE INFORMATION

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

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

MEISTER CLEAN LABEL GOLDBACK MB eignet sich für die Zubereitung von Mürb- und Hefeteigen.

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Ohne Fremdgeschmack	Geruch:	Keine fremden Gerüche
Aussehen	Emulsion	Farbe:	Typisch
Struktur:	Typisch		

ZUTATEN

Pflanzliches Fett: Palm; Pflanzliche Öle: Sonnenblume, Palm; Wasser; Emulgator: Lecithine; Speisesalz; Natürliches Aroma; Konzentrierter Zitronensaft.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	2.959 kJ (720 kcal)
Fett:	79,9 g
davon gesättigte Fettsäuren:	35,7 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	26,2 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	17,8 g
Kohlenhydrate:	0,1 g
davon Zucker:	0,0 g
Ballaststoffe:	0,0 g
Eiweiß:	0,0 g
Salz (Na x 2,5):	0,1971 g

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,6 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,6 g
Cholesterin:	7,7 ppm
Salz (NaCl):	200,2 mg
Minerales - Natrium:	78,9 mg
Wasser:	19,8 g

Meister Clean Label Goldback PO MB

Artikelnummer: 10219726

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)	Nein	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: 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.

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:	Ja		
Geeignet für Veganer	Ja		

"Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Fette				
Fettgehalt:		> 80 %		NGD-Db2-1989
Transfettsäuren:		< 1 %		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

Meister Clean Label Goldback PO MB

Artikelnummer: 10219726

Letzte Änderung am:

08.05.2025

PHYSIKALISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Festfettgehalt				
Feststoffgehalt bei 10 °C (N10):		43 - 49 %		NGD-Db 10-1989
Feststoffgehalt bei 20 °C (N20):		25,5 - 29,5 %		NGD-Db 10-1989
Feststoffgehalt bei 30 °C (N30):		12 - 16 %		NGD-Db 10-1989
Feststoffgehalt bei 35 °C (N35):		0 - 12 %		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

Meister Clean Label Goldback PO MB

Artikelnummer:	10219726	Letzte Änderung am:	08.05.2025
----------------	----------	---------------------	------------

VERPACKUNGSGEDECKT INFORMATION

Verkaufseinheit				
Nettogewicht:	10 kg	Bruttogewicht:	10,277 kg	Stückzahl:
Palette				4 ST
Palettentyp:	Palette 1200 x 800			
VE pro Lage:	7 ST	Lagen:	9 ST	VE pro Palette:
Nettogewicht:	630,00 kg	Bruttogewicht:	669 kg	Gesamthöhe der Palette:
Primärverpackung:				1.131 mm
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
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
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja	Materialcode:
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:	Streichfolie	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
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja	Materialcode:

KONTAMINATION

	Gesetzlich erlaubter Maximalwert	Maximalwert	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Schwermetalle				
Pb:		0,1 mg/kg		AOCS Ca 18c 91

Meister Clean Label Goldback PO MB

Artikelnummer: 10219726

Letzte Änderung am:

08.05.2025

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Mikrobiologische Gefahren - Gesondertes Kontrollsyste

Lebensmittelsicherheit / HACCP:	Säuerung:, Pasteurisation
---------------------------------	---------------------------

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)	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: 08.05.2025

Änderung: