

PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 08.05.2025
Meister Clean Label Goldback PO MB		

MATERIALNUMMERN	
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			
<b>Geschmack:</b>	Ohne Fremdgeschmack	<b>Geruch:</b>	Keine fremden Gerüche
<b>Aussehen</b>	Emulsion	<b>Farbe:</b>	Typisch
<b>Struktur:</b>	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 SO<sub>2</sub>, 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 Kuhmilchweißallergie:	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
<b>Festfettgehalt</b>				
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

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

# Meister Clean Label Goldback PO MB

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

## VERPACKUNGSGEOMETRIE

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:		10 kg	Bruttogewicht:		10,277 kg
			Stückzahl:		4 ST
Palette					
Palettentyp:		Palette 1200 x 800			
VE pro Lage:		7 ST	Lagen:		9 ST
Nettogewicht:		630,00 kg	Bruttogewicht:		669 kg
			VE pro Palette:		63 ST
			Gesamthöhe der Palette:		1.131 mm
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		CJT TT
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					
			Haltbarkeitsdatum:		TT/MM/JJJJ
Name:		Ja	Lieferant:		Ja
EAN:		Ja	Materialcode:		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
Name:		Ja	Lieferant:		Ja
EAN:		Ja	Materialcode:		Ja

## KONTAMINATION

	Gesetzlich erlaubter Maximalwert	Maximalwert	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
<b>Schwermetalle</b>				
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 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)	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: