

PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 20.06.2024
Meister Clean Label Plunder PO MB		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10219725
Andere	
EAN Code	4017040021090
KN Code (EU)	1517109010

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Margarine

PRODUKTBESCHREIBUNG	
MEISTER CLEAN LABEL PLUNDER MB ist eine Spezialmargarine, die sorgfältig ausgewählte Zutaten wie natürliches Aroma, hervorragende Verarbeitungseigenschaften und bester Geschmack bei der Herstellung von Croissants und Plundergebäcken garantiert.	

ALLGEMEINE INFORMATION			
Ursprungsland:	Italien	Ursprungskontinent:	Europa (EU)

ANWENDUNGSHINWEIS	
Anwendung	
MEISTER CLEAN LABEL PLUNDER MB ist geeignet für die Herstellung von Croissants und Blätterteig	

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

ZUTATEN	
Pflanzliches Fett: Palm; Wasser; Pflanzliches Öl: Sonnenblume; Speisesalz; Emulgator: Lecithine; Natürliche Aromen; Konzentrierter Zitronensaft.	

NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	3.071 kJ	(747 kcal)
Fett:	83,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	41,3 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	27,0 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	14,2 g	
Kohlenhydrate:	0,1 g	
davon Zucker:	0,0 g	
Ballaststoffe:	0,0 g	
Eiweiß:	0,0 g	
Salz (Na x 2,5):	0,295 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	
Salz (NaCl):	298,4 mg	
Minerales - Natrium:	118,2 mg	
Wasser:	16,7 g	

Meister Clean Label Plunder PO MB

Artikelnummer:	10219725	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)	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 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 Plunder PO MB

Artikelnummer: 10219725 Letzte Änderung am: 20.06.2024

PHYSIKALISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Festfettgehalt				
Feststoffgehalt bei 10 °C (N10):		51 - 55 %		NGD-Db 10-1989
Feststoffgehalt bei 20 °C (N20):		34 - 38 %		NGD-Db 10-1989
Feststoffgehalt bei 30 °C (N30):		18 - 22 %		NGD-Db 10-1989
Feststoffgehalt bei 35 °C (N35):		< 17 %		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:	10 - 15 °C

Meister Clean Label Plunder PO MB

Artikelnummer: 10219725 Letzte Änderung am: 20.06.2024

VERPACKUNGSMATERIAL

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	10 kg	Bruttogewicht:	10,4 kg	Stückzahl:	5 ST
Palette					
Palettentyp:	Palette 1200 x 800				
VE pro Lage:	7 ST	Lagen:	10 ST	VE pro Palette:	70 ST
Nettogewicht:	700 kg	Bruttogewicht:	753 kg	Gesamthöhe der Palette:	129 cm
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:	210 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					
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	TT/MM/JJJJ	Charge-Code	CJT TT
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	CJT TT
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja	Materialcode:	Ja

KONTAMINATION

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

Meister Clean Label Plunder PO MB

Artikelnummer: 10219725 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)	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: 20.06.2024
Änderung: Chemische Information