

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 Sulfite 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 Laktov-Laktoseintolerante: | 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 |
|----------------|----------|---------------------|------------|

VERPACKUNGSGEDECK

| Verkaufseinheit | | | | |
|--------------------|---------------------|--------------------|-----------------------|-------------------------|
| Nettogewicht: | 10 kg | Bruttogewicht: | 10,4 kg | Stückzahl: |
| Palette | | | | 5 ST |
| Palettentyp: | Palette 1200 x 800 | Lagen: | 10 ST | VE pro Palette: |
| VE pro Lage: | 7 ST | Bruttogewicht: | 753 kg | Gesamthöhe der Palette: |
| Nettogewicht: | 700 kg | | | 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/AAAA | Charge-Code |
| 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/AAAA | Charge-Code |
| EAN: | Ja | Lieferant: | Ja | Materialcode: |
| 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 m ² | | | |
| 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/AAAA | 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 Plunder PO MB

Artikelnummer: 10219725

Letzte Änderung am:

20.06.2024

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Mikrobiologische Gefahren - Gesondertes Kontrollsyste

Lebensmittelsicherheit / Säuerung, Pasteurisation
HACCP:

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: 20.06.2024
Änderung: Chemische Information