

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am:

26.05.2025

Diapan Soft & Frisch PO SG

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

10260926

Andere

EAN Code 4017040042347
KN Code (EU) 2106909285

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Backmittel

PRODUKTBESCHREIBUNG

Brotbackmittel

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Deutschland Ursprungskontinent: Europa (EU)

Physischer Zustand: Paste

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

Für den professionellen Einsatz.

Optimale Verarbeitungstemperatur: 22 - 24 °C

Arbeitsanweisungen

Zugabe: 2 % auf Mehl

SENSORISCHE INFORMATION

| | | | |
|------------|---|---------|---|
| Geschmack: | Fettig, Leicht säuerlich, Etwas nach Mehl | Geruch: | fettig, Leicht säuerlich, Etwas nach Mehl |
| Aussehen | Fettig, Marmoriert | Farbe: | Hellgrau, Mit Flecken |
| Struktur: | Paste, Geringer Fettabtsatz möglich, Weich bis halbfest | | |

ZUTATEN

Palmfett; WEIZENkleber; Getrockneter WEIZENSauerteig; Pflanzliche Öle: Raps, Palm; Enzyme (WEIZENmehl); Mehlbehandlungsmittel : Ascorbinsäure.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

| | |
|---|---------------------|
| Energie: | 2.720 kJ (656 kcal) |
| Fett: | 54,5 g |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 26,8 g |
| davon einfach ungesättigte Fettsäuren: | 20,9 g |
| davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren: | 6,6 g |
| Kohlenhydrate: | 12,5 g |
| davon Zucker: | 0,7 g |
| Ballaststoffe: | 1,5 g |
| Eiweiß: | 27,6 g |
| Salz (Na x 2,5): | 0,1238 g |

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

| | |
|---|----------|
| Fette davon Transfettsäuren: | 0,5 g |
| Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs: | 0,0 g |
| Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs: | 0,5 g |
| Salz (NaCl): | 113,8 mg |
| Minerales - Natrium: | 49,5 mg |
| Wasser: | 3,6 g |

Diapan Soft & Frisch PO SG

Artikelnummer: 10260926

Letzte Änderung am:

26.05.2025

ALLERGENEINFORMATIONEN

| Allergene | Enthalten | | |
|---|-----------|------------------|--------|
| | Produkt | Produktionslinie | Fabrik |
| Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) | | | |
| Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse | Ja | Ja | Ja |
| Weizen | Ja | Ja | Ja |
| Roggen | Nein | Nein | Nein |
| Gerste | Nein | Ja | Ja |
| Hafer | Nein | Ja | Ja |
| Dinkel | Nein | Nein | Nein |
| Khorasanweizen | Nein | Nein | Nein |
| Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Nein | Nein |
| Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Ja | Ja |
| Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Nein | Nein |
| Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Nein | Nein |
| Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Nein | Ja |
| Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose) | Nein | Ja | Ja |
| Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Nein | Ja |
| Mandeln | Nein | Nein | Nein |
| Haselnuss | Nein | Nein | Ja |
| 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: EI, 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: | Segregation |
| Typ: | Palmkern | Supply chain model: | Segregation |

DIÄTETISCHE ANGABEN

| | | | |
|--------------------------------------|-------------------|---|------|
| Halal: | Ja - zertifiziert | Geeignet für Zöliakie-Diät: | Nein |
| Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto): | Ja | Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz: | Nein |
| Geeignet für Lakto-Vegetarier: | Ja | Geeignet für Personen mit einer Kuhmilcheiweißallergie: | Nein |
| 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.

Diapan Soft & Frisch PO SG

Artikelnummer: 10260926

Letzte Änderung am:

26.05.2025

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

| | Einheit | M | m | n | c: > m | Methode / Anmerkungen |
|-------------------------|---------|-------------------|---|---|--------|---|
| Gesamtkeimzahl: | / g | 50 000 | | | | DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07 |
| Enterobakterien: | / g | 5 000 | | | | DIN EN ISO 21528-1/2:2017-09, DIN EN ISO 21528-1/2:2009-12, ASU §64 LFGB L05.00-5:1990-06 |
| Schimmelpilze: | / g | 1 000 | | | | DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12 |
| Hefen: | / g | 1 000 | | | | DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12 |
| Staphylococcus aureus: | / g | 100 | | | | DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12, ASU L00.00-55:2004-12, AFNOR 3M-01/09-04/03:2007-03 |
| Salmonellen: | / 25 g | Nicht nachweisbar | | | | DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05 |
| Listeria monocytogenes: | / 1 g | 100 | | | | DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01 |

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach Produktion: 364 Tage

Lagertemperatur: 14 - 16 °C

Lagerhinweis: Trocken und kühl lagern.

Transportbedingungen

Transporttemperatur: 14 - 16 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit

| | | | | | |
|---------------|-------|----------------|---------|------------|------|
| Nettogewicht: | 15 kg | Bruttogewicht: | 15,5 kg | Stückzahl: | 5 ST |
|---------------|-------|----------------|---------|------------|------|

Palette

| | | | | | | | |
|---------------|--------------------|----------------|--------|-------------------------|--------|-----------------|-------|
| Palettentyp: | Palette 1200 x 800 | VE pro Lage: | 6 ST | Lagen: | 8 ST | VE pro Palette: | 48 ST |
| Nettogewicht: | 720 kg | Bruttogewicht: | 766 kg | Gesamthöhe der Palette: | 115 cm | | |

Primärverpackung:

| | | | |
|---------------|------------|-----------|-------------------------------|
| Beschreibung: | Verpackung | Material: | Aluminium, Kunststoff, Papier |
| Quantität: | 5,0000 PC | | |
| Gewicht: | 16 g | | |
| Breite: | 404 mm | | |

Sekundärverpackung

| | | | |
|-----------------|-----------|-----------|-----------|
| Beschreibung: | Box | Material: | Wellpappe |
| Quantität: | 1,0000 PC | | |
| Gewicht: | 341,62 g | | |
| Länge (außen): | 416 mm | | |
| Breite (außen): | 327 mm | | |
| Höhe (außen): | 125 mm | | |

Tertiär Verpackung

| | | | |
|---------------|-----------|-----------|-----------|
| Beschreibung: | Bogen | Material: | Wellpappe |
| Quantität: | 3,0000 PC | | |
| Gewicht: | 280 g | | |
| Farbe: | Grau | | |
| Länge: | 1.000 mm | | |
| Breite: | 700 mm | | |

| | | | |
|---------------|--------------|-----------|------|
| Beschreibung: | Streichfolie | Material: | LDPE |
| Quantität: | 0,5040 KG | | |
| Farbe: | Transparent | | |

| | | | |
|---------------|-----------|-----------|--------|
| Beschreibung: | Etikett | Material: | Papier |
| Quantität: | 4,0000 PC | | |
| Gewicht: | 2,74 g | | |
| Breite: | 148 mm | | |
| Höhe: | 210 mm | | |

Diapan Soft & Frisch PO SG

Artikelnummer: 10260926

Letzte Änderung am:

26.05.2025

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsysteem

| | vorhanden | Siebweite | Bemerkungen |
|-----------------|-----------|---|-------------|
| Siebe: | Ja | | |
| Filter: | Nein | | |
| Metalldetektor: | Ja | Ø Prüfkörper: Eisen: 3,0 mm Nicht-Eisen: 3,0 mm Edelstahl: 3,0 mm | |

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung

| Typ | Nummer | Bemerkungen |
|--------------|------------|-------------|
| KN Code (EU) | 2106909285 | |

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: 26.05.2025

Änderung: Ursprung (Informationsblatt Zur Herkunft Von Rohmaterialien), Diätetische Angaben, Verpackungsinformation