

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM
www.csmbaking.com



Letzte Änderung am: 28.04.2014
Ersetzt Fassung vom:

Delfia Apfelfüllung

MATERIALNUMMERN

Betrieb	Artikelnummer
CSM BENELUX BV	31780
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040016591

VERKEHRSSBEZEICHNUNG

Bezeichnung des Lebensmittels: Fruchtzubereitung halbfabrikat für die Nahrungsmittelindustrie

PRODUKTBESCHREIBUNG

Gebrauchsfertige Apfelfüllung zur Verwendung in oder auf Gebäcken, vor oder nach dem Backen, backfest und gefrierstabil.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Niederlande

GEBRAUCHSEMPFEHLUNG

Allgemeine Empfehlung
Dosierung in oder auf Kuchen vor oder nach dem Backen. Verarbeitung in Bavaroise, Quark, Sahne gelb, etc.

REZEPTUR

Zutat	E-Nummer	Ursprung	Ursprungsland	
Frucht				
Wasser			Italien/Niederlande	
Zucker		Zuckerrübe/Zuckerrohr	Niederlande	
modifizierte Stärke	E1422	Mais	Belgien/Deutschland/Spanien/Frankreich/Mauritius/Niederlande/Europa/AKP-Staaten	
Säureregulator			Frankreich/Ungarn/Italien	
	Kaliumcitrate (E 332)	E 332	Synthetisch	China/Europa
	Citronensäure (E 330)	E 330	Mais	China
	Calciumchlorid (E 509)	E 509	Chemisch	Niederlande
Antioxidationsmittel				
	Ascorbinsäure (E 300)	E 300	Mais	China

ZUTATEN

Früchte: Apfel 70%; Wasser; Zucker; modifizierte Stärke; Säureregulator: Kaliumcitrate (E 332), Citronensäure (E 330), Calciumchlorid (E 509); Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure (E 300).

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	381 kJ (90 kcal)
Fett:	0,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,0 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,0 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren :	0,0 g
Kohlenhydrate:	21,2 g
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	15,6 g
Ballaststoffe:	1,0 g
Eiweiß:	0,2 g
Salz (Na x 2,5):	28,736 mg

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,0 g
Salz (NaCl):	12,9 mg
Mineralien - Natrium:	11,5 mg
Wasser:	77,1 g

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	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
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 ml/l	0 PPM	Nein	Ja
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: -.			
Basierend auf unserer Risikobewertung und unseres Risikomanagements, ist das Risiko durch einige allergene Substanzen auf der Produktionslinie nicht gegeben. Daher sind die Allergene die unter "Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen" zusammengefasst sind, die einzigen Allergene für ein Risiko einer Kreuzkontamination besteht.			
Allergene nach LEDA			
Gluten	Nein	Ja	Ja
Weizen	Nein	Ja	Ja
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Nein	Ja
Hafer	Nein	Nein	Nein
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Kamut	Nein	Nein	Nein
Krebstiere	Nein	Nein	Nein
Ei	Nein	Nein	Ja
Fisch	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse	Nein	Nein	Nein
Soja	Nein	Nein	Ja
Kuhmilch	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte	Nein	Nein	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Nein
Haselnuss	Nein	Nein	Ja
Walnuss	Nein	Nein	Nein
Kaschu	Nein	Nein	Nein
Pecannüsse	Nein	Nein	Nein
Paranüsse	Nein	Nein	Nein
Pistazien	Nein	Nein	Nein
Macadamia-/Queenslandnuss	Nein	Nein	Nein
Sellerie	Nein	Nein	Ja
Senf	Nein	Nein	Ja
Sesam	Nein	Nein	Nein
Sulfit	Nein	Nein	Ja
Lupine	Nein	Nein	Nein
Weichtiere	Nein	Nein	Nein
Laktose	Nein	Ja	Ja
Kakao	Nein	Ja	Ja
Glutamat (E 620 - E 625)	Nein	Ja	Ja
Hühnerfleisch	Nein	Nein	Nein
Koriander	Nein	Nein	Ja
Mais	Ja	Ja	Ja
Leguminosen	Nein	Ja	Ja
Rindfleisch	Nein	Nein	Nein
Schweinefleisch	Nein	Nein	Nein
Karotte	Nein	Ja	Ja

GVO INFORMATION

Das Produkt enthält keine nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert:	Methode / Anmerkungen
pH				
pH:	3,35	3,0 - 3,7		pH-Meter

PHYSIKALISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert:	Methode / Anmerkungen
Rheologie				
Andere				
Viskosität: 20 °C:	365	230 - 500		Großer Ring
Andere				
Brix:	23 deg	20 - 26 deg		Refraktometer 20 °C

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1.000				
Enterobakterien:	/ g	1				
Schimmelpilze:	/ g	100				
Hefen:	/ g	100				
Salmonellen:	/25 g	abwesend				

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit:	154 Tage
Lagerhinweis:	Nach dem Öffnen begrenzt haltbar, Bevorzugt kühl lagern, jedoch nicht notwendig

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	13 kg				
Palette					
VE pro Lage:	11 ST	Lagen:	4 ST	VE pro Palette:	44 ST
Nettogewicht:	572 kg	Bruttogewicht:	620 kg	Gesamthöhe der Palette:	117,8 cm
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Eimer		Material:	PP	
Gewicht:	383 g				
Farbe:	Weiß				
Höhe:	255 mm				
Durchmesser unten:	253 mm				
Beschreibung:	Wickler		Material:		
Weite:	345 mm				

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
	vorhanden		Bemerkungen
Siebe:	Nein	Siebweite	
Metalldetektor:	Ja		
Eisen:		Ø Kontrollteil:	1,5 mm
Nicht-Eisen:		Ø Kontrollteil:	2,0 mm
Edelstahl:		Ø Kontrollteil:	3,0 mm
visuelle Beurteilung:	Ja		Fruit

GESETZLICHE INFORMATION

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 QA Managementsystems ist.