

## PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM  
www.csmbaking.com



Letzte Änderung am: 18.09.2014  
Ersetzt Fassung vom: 06.03.2014

### Delfia Kirschfüllung

#### MATERIALNUMMERN

Betrieb	Artikelnummer
CSM BENELUX BV	<b>31781</b>
CSM DEUTSCHLAND GMBH	<b>4017040016584</b>

#### VERKEHRSSBEZEICHNUNG

Bezeichnung des Lebensmittels: Fruchtzubereitung halbfabrikat für die Nahrungsmittelindustrie

#### PRODUKTBESCHREIBUNG

Eine Fruchtfüllung mit ganzen Kirschen extra gebunden. Back- und Frierfest.

#### ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Niederlande

#### GEBRAUCHSEMPFEHLUNG

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

#### SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: Kirsche	Geruch: Fruchtig	Farbe: Rot
--------------------	------------------	------------

#### REZEPTUR

Zutat	E-Nummer	Ursprung	Ursprungsland
Kirsche			Bosnien und Herzegowina/Serbien und Montenegro/Europäische Union/Kroatien/Mazedonien/Polen
Wasser			Niederlande
Zucker		Zuckerrübe/Zuckerrohr	Belgien/Deutschland/Spanien/Frankreich/Mauritius/Niederlande/Europa/ AKP-Staaten
modifizierte Stärke	E1422	Mais	Frankreich/Ungarn
Säureregulator			
	Kaliumcitrate (E 332)	Synthetisch	China/Europa
Speisesalz		Mineral	Österreich/Belgien/Dänemark/Niederlande
Festigungsmittel			
	Calciumchlorid (E 509)	Chemisch	Niederlande

#### ZUTATEN

Kirschen 50%; Wasser; Zucker; modifizierte Stärke; Säureregulator: Kaliumcitrate (E 332); Speisesalz; Festigungsmittel: Calciumchlorid (E 509).

#### NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	551 kJ (130 kcal)
Fett:	0,2 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,0 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,1 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren :	0,1 g
Kohlenhydrate:	31,3 g
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	25,0 g
Ballaststoffe:	0,7 g
Eiweiß:	0,4 g
Salz (Na x 2,5):	0,107 g

## ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

### Pro 100 Gramm Produkt

Fette davon Transfettsäuren:	0,0 g
Salz (NaCl):	93,7 mg
Mineralien - Natrium:	42,8 mg
Wasser:	67,8 g

## ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
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:	3,3	3,0 - 3,6		pH-Meter

## PHYSIKALISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
<b>Rheologie</b>				
<b>Andere</b>				
Viskosität: 20 °C:	320	200 - 440		Großer Ring
<b>Andere</b>				
Brix:	33,5 deg	30,5 - 36,5 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

<b>Lagerbedingungen</b>	
Mindesthaltbarkeit:	154 Tage
Restlaufzeit:	54 Tage
Lagertemperatur:	5 - 20 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Öffnen begrenzt haltbar, Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten, Bewahren Sie die Verpackung geöffnet kühl und trocken, verbrauchen schnell
<b>Transportbedingungen</b>	
Bemerkungen:	Ambient

## VERPACKUNGSMITTEL INFORMATION

<b>Verkaufseinheit</b>					
<b>Nettogewicht:</b>	14 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	14.525 kg	<b>Stückzahl:</b>	1 ST
<b>Palette</b>					
<b>Palettentyp:</b>	Palette euro Holz	<b>Lagen:</b>	4 ST	<b>VE pro Palette:</b>	44 ST
<b>VE pro Lage:</b>	11 ST	<b>Bruttogewicht:</b>	664 kg	<b>Gesamthöhe der Palette:</b>	117,8 cm
<b>Nettogewicht:</b>	616 kg				
<b>Primärverpackung:</b>					
<b>Beschreibung:</b>	Eimer	<b>Material:</b>	PP		
<b>Quantität:</b>	1,0000 PCE				
<b>Gewicht:</b>	383 g				
<b>Farbe:</b>	Weiß				
<b>Höhe:</b>	255 mm				
<b>Durchmesser unten:</b>	253 mm				
<b>Beschreibung:</b>	Wickler	<b>Material:</b>			
<b>Quantität:</b>	15,6000 g				
<b>Weite:</b>	345 mm				
<b>Sekundärverpackung</b>					
<b>Beschreibung:</b>	Deckel	<b>Material:</b>	PP		
<b>Quantität:</b>	1,0000 PCE				
<b>Gewicht:</b>	75 g				
<b>Farbe:</b>	Weiß				
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier		
<b>Quantität:</b>	1,0000 PCE				
<b>Gewicht:</b>	3 g				
<b>Länge:</b>	110 mm				
<b>Weite:</b>	257,35 mm				
<b>Tertiär Verpackung</b>					
<b>Beschreibung:</b>	Palette	<b>Material:</b>	Holz		
<b>Quantität:</b>	1,0120 PCE				
<b>Gewicht:</b>	25 kg				
<b>Länge:</b>	1.200 mm				
<b>Weite:</b>	800 mm				
<b>Höhe:</b>	150 mm				
<b>Beschreibung:</b>	Strechfolie	<b>Material:</b>	LLDPE		
<b>Quantität:</b>	0,5060 kg				
<b>Weite:</b>	500 mm				
<b>Beschreibung:</b>	Bogen	<b>Material:</b>	Wellpappe		
<b>Quantität:</b>	1,0120 PCE				
<b>Gewicht:</b>	578 g				
<b>Länge:</b>	1.180 mm				
<b>Weite:</b>	790 mm				
<b>Beschreibung:</b>	Bogen	<b>Material:</b>	HDPE		
<b>Quantität:</b>	1,0120 PCE				
<b>Gewicht:</b>	56 g				
<b>Länge:</b>	1.400 mm				
<b>Weite:</b>	1.500 mm				
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier		
<b>Quantität:</b>	2,0240 PCE				
<b>Gewicht:</b>	0,01 g				
<b>Länge:</b>	134 mm				
<b>Weite:</b>	207 mm				

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
<b>Siebe:</b>	vorhanden Nein	<b>Siebweite</b>	<b>Bemerkungen</b>
<b>Metalldetektor:</b>	Ja		
<b>Eisen:</b>		Ø Kontrollteil: 1,5 mm	
<b>Nicht-Eisen:</b>		Ø Kontrollteil: 2,0 mm	
<b>Edelstahl:</b>		Ø Kontrollteil: 3,0 mm	
<b>visuelle Beurteilung:</b>	Ja		IQF fruit

## GESETZLICHE INFORMATION

### Internationale Zutatennummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Kode	20089949	
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.