

## PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM  
www.csmbaking.com



Letzte Änderung am:	23.01.2014
Ersetzt Fassung vom:	02.11.2011
EAN Code:	4000492011856

### Meister Sahnessa Käse-Sahne 10kg

#### MATERIALNUMMERN

Betrieb	Artikelnummer
CSM DEUTSCHLAND GMBH	<b>4000492011856</b>

#### VERKEHRSSBEZEICHNUNG

Bezeichnung des Lebensmittels:	Sahnestandmittel
--------------------------------	------------------

#### PRODUKTBESCHREIBUNG

Sahnestandmittel; Pulverförmige Mischung zur Herstellung von Käse-Sahne-Torten.

#### GEBRAUCHSEMPFEHLUNG

**Allgemeine Empfehlung**  
300 g Mix mit 650 g Wasser (25 °C) verrühren, 500 g geschlagene ungesüßte Sahne unterheben, nach Wunsch weiterverarbeiten. Gebäcke zum Absteifen kühl stellen.

#### SENSORISCHE INFORMATION

<b>Geschmack:</b>	Zitrone	<b>Geruch:</b>	Zitrone
<b>Struktur:</b>	fein, Freifließendes Pulver	<b>Farbe:</b>	Weiß

#### REZEPTUR

Zutat	E-Nummer	Ursprung	Ursprungsland
Zucker		Zuckerrübe/Zuckerrohr	Belgien/Deutschland/Spanien/Frankreich/Mauritius/Niederlande/Europa/AKP-Staaten
Traubenzucker		Mais/Weizen	Österreich/Brasilien/Deutschland/Spanien/Frankreich/Italien/Niederlande/Portugal/Ukraine
Frischkäsepulver		Kuhmilch	Europa/Dänemark
Gelatine		Schwein	Belgien
modifizierte Stärke	E 1414	Kartoffel	Deutschland/Niederlande
Aroma			Deutschland
Säuerungsmittel	E 330	Mais	China
Verdickungsmittel	E 415	Mikroorganismen	Belgien/China/Großbritannien
Speisesalz		Mineral	Niederlande

#### ZUTATEN

Zucker; Traubenzucker; **Frischkäsepulver**; Gelatine; modifizierte Stärke: E 1414; Aroma; Säuerungsmittel: Citronensäure (E 330); Verdickungsmittel: Xanthan (E 415); Speisesalz.

#### NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	1.625 kJ (382 kcal)
Fett:	0,3 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,1 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,1 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren :	0,0 g
Kohlenhydrate:	80,6 g
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	73,0 g
Ballaststoffe:	0,2 g
Eiweiß:	12,3 g
Salz (Na x 2,5):	0,536 g

#### ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Mineralien - Natrium:	214,3 mg

EAN Code: 4000492011856

## 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	Ja	Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 ml/l	2 PPM	Ja	Ja
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
<b>Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen</b>			
Kann Spuren enthalten von: Gluten, Ei, Soja, Schalenfrüchte, Sesam, Sulfid.			
<b>Bemerkungen:</b> Kann Spuren von Gluten, Eier, Soja, Schalenfrüchten (Mandeln, Haselnüsse), Sesam und Sulfid enthalten.			
<b>Allergene nach LEDA</b>			
Gluten	Nein	Ja	Ja
Weizen	Nein	Ja	Ja
Roggen	Nein	Ja	Ja
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Ja	Ja
Kamut	Nein	Nein	Nein
Krebstiere	Nein	Nein	Nein
Ei	Nein	Ja	Ja
Fisch	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse	Nein	Nein	Nein
Soja	Nein	Ja	Ja
Kuhmilch	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte	Nein	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Ja	Ja
Haselnuss	Nein	Ja	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	Nein
Senf	Nein	Nein	Nein
Sesam	Nein	Ja	Ja
Sulfid	Ja	Ja	Ja
Lupine	Nein	Nein	Ja
Weichtiere	Nein	Nein	Nein
Laktose	Ja	Ja	Ja
Kakao	Nein	Ja	Ja
Glutamat (E 620 - E 625)	Nein	Nein	Nein
Hühnerfleisch	Nein	Nein	Nein
Koriander	Nein	Nein	Nein
Mais	Ja	Ja	Ja
Leguminosen	Nein	Ja	Ja
Rindfleisch	Nein	Nein	Nein
Schweinefleisch	Ja	Ja	Ja
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.

## DIÄTETISCHE ANGABEN

Koscher: Nein  
 Halal: Nein  
 Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto): Nein

EAN Code: 4000492011856

## MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	50.000				§64 LFGB L 01.00-5
Enterobakterien:	/ g	100				§64 LFGB L 05.00-5
Coliforme Keime:	/ g	Nicht nachweisbar				§64 LFGB L 01.00-3, §64 LFGB L 01.00-49
E. coli:	/ g	Nicht nachweisbar				ISO 16649
Schimmelpilze:	/ g	1.000				§64 LFGB L 01.00-37
Hefen:	/ g	1.000				§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1.000				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB)
Staphylococcus aureus:	/ g	100				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Listeria monocytogenes:	/ g	Nicht nachweisbar				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02
Salmonellen:	/25 g	Nicht nachweisbar				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit:	273 Tage
Lagertemperatur:	< 20 °C
Relative Lagerfeuchtigkeit:	< 65 %
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten, Trocken

## VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	5 kg	Bruttogewicht:	10,480 kg
		Stückzahl:	2 ST
Palette			
Nettogewicht:	630 kg		
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Folie	Material:	PE, Nylon
Quantität:	0,5000 kg		
Codierung			
Produktionsdatum:	Frische Nummer	Haltbarkeitsdatum:	TTMMJJ
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Karton	Material:	Wellpappe
Quantität:	0,5050 PCE		
Gewicht:	387 g		
Quantität:	0,5050 PCE		
Codierung			
Produktionsdatum:	Frische Nummer	Haltbarkeitsdatum:	TTMMJJ
Tertiär Verpackung			
Beschreibung:	Klebeband	Material:	BOPP
Quantität:	94,5000 kg		
Farbe:	Transparent		
Weite:	50 mm		

## 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.