

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 | 4000492011856 |

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

| | | | |
|-------------------|-----------------------------|----------------|---------|
| Geschmack: | Zitrone | Geruch: | Zitrone |
| Struktur: | fein, Freifließendes Pulver | Farbe: | 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 |
| 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 | 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 |
| Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen | | | |
| Kann Spuren enthalten von: Gluten, Ei, Soja, Schalenfrüchte, Sesam, Sulfid. | | | |
| Bemerkungen: Kann Spuren von Gluten, Eier, Soja, Schalenfrüchten (Mandeln, Haselnüsse), Sesam und Sulfid enthalten. | | | |
| Allergene nach LEDA | | | |
| 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.