

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Letzte Änderung am:	02.05.2016
Ersetzt Fassung vom:	22.10.2015
EAN Code:	4017040018724 4017040896421 4017040018724 4017040018724 4017040018724 4017040018724

American Cookie

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10210789
Betrieb	
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040018724
CSM ITALIA S.R.L.	18724
CSM GLOBAL	10210789
CSM AUSTRIA GMBH	4017040018724
CSM BENELUX BV	01872
CSM FRANCE SAS	10210789
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	1872

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Backmischung

PRODUKTBESCHREIBUNG

Backmischung zur Herstellung von Cookies

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Deutschland **Ursprungskontinent:** Europa (EU)

ANWENDUNGSHINWEIS

Arbeitsanweisungen

Zugabe: 100 %

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Süß, Leicht gesalzen	Geruch:	Typisch
Aussehen	Pulver	Farbe:	Hellbeige, Mit Flecken
Struktur:	Pulver		

REZEPTUR

Zutat	E-Nummer	Ursprung	Ursprungsland <small>Abkürzungen nach ISO 3166</small>
Weizenmehl		Weizen	DE/Europa/RU
Zucker		Zuckerrohr/Zuckerrübe	ACP/BE/DE/ES/FR/MU/NL/Europa/ Vereinigtes Königreich
Backtriebmittel			
	Diphosphate (E 450)	Chemisch	DE
	Natriumcarbonate (E 500)	Synthetisch	GB
Speisesalz		Mineralstoff	NL
Glukosesirup, getrocknet		Mais	FR

ZUTATEN

Weizenmehl; Zucker; Backtriebmittel: (Diphosphate (E 450), Natriumcarbonate (E 500)); Speisesalz; Glukosesirup, getrocknet.

Artikelnummer: 10210789

NÄHRWERTANGABEN**Pro 100 Gramm Produkt**

Energie:	1.525 kJ	(359 kcal)
Fett:	0,6 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,1 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,1 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren :	0,3 g	
Kohlenhydrate:	82,0 g	
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	44,6 g	
davon Stärke:	36,4 g	
Ballaststoffe:	1,8 g	
Eiweiß:	5,6 g	
Salz (Na x 2,5):	2,178 g	

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN**Pro 100 Gramm Produkt**

Fette davon Transfettsäuren:	0,0 g
Salz (NaCl):	899,5 mg
Mineralien - Natrium:	871,2 mg
Wasser:	6,9 g

Artikelnummer: 10210789

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	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)	Nein	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	Nein	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	1 PPM *	Nein	Nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
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 SO ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: Ei, Soja, Milch / Laktose, Schalenfrüchte.			
Allergene nach LEDA			
Gluten	Ja	Ja	Ja
Weizen	Ja	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
Milch	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte	Nein	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Ja
Haselnuss	Nein	Ja	Ja
Walnuss	Nein	Nein	Ja
Kaschunüsse	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	Nein	Ja
Sulfit	1 PPM	Nein	Nein
Lupine	Nein	Nein	Ja
Weichtiere	Nein	Nein	Nein
Laktose	Nein	Ja	Ja
Kakao	Nein	Ja	Ja
Glutamat (E 620 - E 625)	Nein	Nein	Nein
Hühnerfleisch	Nein	Nein	Nein
Koriander	Nein	Ja	Ja
Mais	Nein	Ja	Ja
Leguminosen	Nein	Ja	Ja
Rindfleisch	Nein	Ja	Ja
Schweinefleisch	Nein	Nein	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.

Artikelnummer: 10210789

DIÄTETISCHE ANGABEN

Koscher:	Nein	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Nein
Halal:	Nein	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchweißallergie:	Nein
Geeignet für Lakto-Vegetarier:	Ja		
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Ja		
Geeignet für Veganer:	Nein		

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000 000				§64 LFGB L 01.00-5, ISO 4833
Enterobakterien:	/ g	100				§64 LFGB L 05.00-5, ISO 21528-2
Schimmelpilze:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Hefen:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Bacillus cereus:	/ g	1 000				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB)
Staphylococcus aureus:	/ g	100				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm, §64 LFGB L 00.00-55, ISO 6888-1
Salmonellen:	/25 g	Nicht nachweisbar				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS, ISO 6579:2002

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	270 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	15 - 25 °C
Lagerhinweis:	Trocken, Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	10 - 25 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	10 kg	Bruttogewicht:	10,15 kg	Stückzahl:	1 ST
Palette					
Palettentyp:	Palette 1200 x 800				
VE pro Lage:	5 ST	Lagen:	10 ST	VE pro Palette:	50 ST
Nettogewicht:	500 kg	Bruttogewicht:	532 kg		
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Sack	Material:	Papier, HDPE		
Quantität:	1,0000 PCE				
Gewicht:	96,7 g				
Weite:	350 mm				
Höhe:	600 mm				
Codierung					
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	TTMMJJ	Charge-Code	Batch-Nummer
EAN128:	Ja	Lieferant:	Ja	Materialcode:	Ja
ITF 14 Code:	Yes				
Sekundärverpackung					
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Quantität:	0,0400 PCE				
Gewicht:	3,1 g				
Weite:	148 mm				
Höhe:	210 mm				
Tertiär Verpackung					
Beschreibung:	Palette	Material:	Holz		
Quantität:	1,0000 PCE				
Gewicht:	25.000 g				
Länge:	1.200 mm				
Weite:	800 mm				
Höhe:	144 mm				
Beschreibung:	Bogen	Material:	Papier		
Quantität:	1,0000 PCE				
Gewicht:	552 g				
Länge:	1.150 mm				
Weite:	800 mm				

Artikelnummer: 10210789

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
Siebe:	vorhanden Ja	Siebweite:	3 mm
Filter:	Nein		
Metalldetektor:	Ja		
Eisen:		Ø Prüfkörper:	2,5 mm
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	3,5 mm
Edelstahl:		Ø Prüfkörper:	3,5 mm
Röntgenstrahlung:	Nein		

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatenummerierung		
Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Kode	21069098	
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.