

## PRODUKTSPEZIFIKATION

**CSM Bakery Solutions**  
www.csmbakerysolutions.com



Letzte Änderung am:	25.04.2016
Ersetzt Fassung vom:	01.12.2015
EAN Code:	4017040019929 4017040019943 4017040019929 4017040019929 4017040019929

### White Chocolate Chunks

## MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	<b>10215790</b>
Betrieb	Artikelnummer
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040019929
CSM ITALIA S.R.L.	19929
CSM GLOBAL	10215790
CSM AUSTRIA GMBH	4017040019929
CSM BENELUX BV	01992
CSM FRANCE SAS	10215790

## BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Weißer Schokolade (Kakao 21 % min.)
--------------------------------	-------------------------------------

## PRODUKTBESCHREIBUNG

## ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Belgien	Ursprungskontinent:	Europa (EU)
Produktherkunft	Kakao		
Produkttyp:	Zusammengesetzte Rohstoffe		
Physischer Zustand:	Stücke		

## PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Höhe:		3 - 5 mm		
Länge:		9 - 11 mm		
Weite:		8 - 12 mm		

## SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Schokolade	Geruch:	Schokolade
		Farbe:	Weiß

## REZEPTUR

Zutat	E-Nummer	Ursprung	Ursprungsland <small>Abkürzungen nach ISO 3166</small>
Zucker		Zuckerrübe/Zuckerrohr	Europäische Union/AL/AR/AU/BB/BZ/BA/BR/KH/CO/CR/DO/SV/FJ/GP/GT/GY/HN/IN/JM/LA/MK/MW/MU/MD/MZ/NI/PA/PY/PE/RE/CS/SD/SZ/TH/ZM
Kakaobutter		Kakao	Westafrika/CI/GH/GN/GQ/NG/SL/TG/CM
Vollmilchpulver		Kuhmilch	Europäische Union/NZ
Emulgator			
	Sojalecithine (E 322)	Sojabohne	BR/IN
natürliches Vanillearoma		Vanille	MG

## ZUTATEN

Zucker; Kakaobutter; Vollmilchpulver; Emulgator: Sojalecithine (E 322); natürliches Vanillearoma.
---

Artikelnummer: 10215790

## NÄHRWERTANGABEN

### Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	2.239 kJ	(535 kcal)
Fett:	28,7 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	17,2 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	9,1 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren :	0,9 g	
Kohlenhydrate:	63,3 g	
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	63,0 g	
Ballaststoffe:	0,0 g	
Eiweiß:	5,6 g	
Salz (Na x 2,5):	0,1700 g	

## ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

### Pro 100 Gramm Produkt

Fette davon Transfettsäuren:	0,4 g
Salz (NaCl):	170,0 mg
Mineralien - Natrium:	68,0 mg
Wasser:	1,0 g

Artikelnummer: 10215790

## ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 PPM *	Nein	Nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
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<sub>2</sub>, angegeben werden.

### Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

Kann Spuren enthalten von: -.

<b>Allergene nach LEDA</b>			
Gluten	Nein	Nein	Nein
Weizen	Nein	Nein	Nein
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Nein	Nein
Hafer	Nein	Nein	Nein
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Kamut	Nein	Nein	Nein
Krebstiere	Nein	Nein	Nein
Ei	Nein	Nein	Nein
Fisch	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse	Nein	Nein	Nein
Soja	Ja	Ja	Ja
Milch	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte	Nein	Nein	Nein
Mandeln	Nein	Nein	Nein
Haselnuss	Nein	Nein	Nein
Walnuss	Nein	Nein	Nein
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	Nein
Sulfit	0 PPM	Nein	Nein
Lupine	Nein	Nein	Nein
Weichtiere	Nein	Nein	Nein
Laktose	Ja	Ja	Ja
Kakao	Ja	Ja	Ja
Glutamat (E 620 - E 625)	Nein	Nein	Nein
Hühnerfleisch	Nein	Nein	Nein
Koriander	Nein	Nein	Nein
Mais	Nein	Nein	Nein
Leguminosen	Nein	Nein	Nein
Rindfleisch	Nein	Nein	Nein
Schweinefleisch	Nein	Nein	Nein
Karotte	Nein	Nein	Nein

## GVO INFORMATION

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

## BIO - INFORMATION

Biologisch: Nein  
 Kontrollstellenummer:  
 Ursprung (EU / Nicht-EU):

Artikelnummer: 10215790

## NACHHALTIGKEIT

Typ: Kakao - Nicht UTZ Wert: Supply chain model:

## DIÄTETISCHE ANGABEN

Koscher:	Nein	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Ja
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	FDA genehmigt:	Ja
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Nein		
Geeignet für Veganer:	Nein		

## CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
<b>Fette</b>				
Fettgehalt:	28,7 %	27,2 - 30,2 %		IOCCC14/1972
<b>Gehalte</b>				
Feuchtegehalt:		<= 1 %		IOCCC1/1952
<b>Andere</b>				
Gesamtkakaotrockenmasse :	22,6 %	21,6 - 22,6 %		
Gesamtmilchtrockenmasse :	21,5 %	20,5 - 22,5 %		
Milchfett :	6,1 %	5,6 - 6,6 %		

## MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	5 000				ISO 4833
Enterobakterien:	/ g	10				ISO 21528-2
Coliforme Keime:	/ g	10				ISO 4832
E. coli:	/ g	0				ISO 16649-2
Schimmelpilze:	/ g	50				ISO 7954
Hefen:	/ g	50				ISO 7954
Salmonellen:	/25 g	0				ISO 6579:2002

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	365 Tage
Lagertemperatur:	12 - 20 °C
Relative Lagerfeuchtigkeit:	< 70 %
Lagerhinweis:	Kühl, Weg vom Licht, wichtige Temperaturschwankungen

Artikelnummer: 10215790

## VERPACKUNGSINFORMATION

<b>Verkaufseinheit</b>					
<b>Nettogewicht:</b>	5 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	5,16 kg	<b>Stückzahl:</b>	1 ST
<b>Palette</b>					
<b>Palettentyp:</b>	Euro-Palette	<b>Lagen:</b>	8 ST	<b>VE pro Palette:</b>	128 ST
<b>VE pro Lage:</b>	16 ST	<b>Bruttogewicht:</b>	682 kg	<b>Gesamthöhe der Palette:</b>	166,4 cm
<b>Nettogewicht:</b>	640 kg				
<b>Primärverpackung:</b>					
<b>Beschreibung:</b>	Sack	<b>Material:</b>	PE		
<b>Stückzahl:</b>	1 ST				
<b>Farbe:</b>	Blau, Transparent				
<b>Sekundärverpackung</b>					
<b>Beschreibung:</b>	Kiste / Karton	<b>Material:</b>	Pappe		
<b>Stückzahl:</b>	1 ST				
<b>Maße:</b>	29 x 19 x 19 cm				
<b>Farbe:</b>	Weiß				
<b>Länge:</b>	290 mm				
<b>Weite:</b>	190 mm				
<b>Höhe:</b>	190 mm				
<b>Tertiär Verpackung</b>					
<b>Beschreibung:</b>	Palette				
<b>Stückzahl:</b>	1 ST				
<b>Maße:</b>	120 x 80 x 15 cm				
<b>Gewicht:</b>	21.000 g				
<b>Länge:</b>	1.200 mm				
<b>Weite:</b>	800 mm				
<b>Höhe:</b>	150 mm				

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

<b>Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem</b>			
<b>Siebe:</b>	vorhanden Ja	<b>Siebweite:</b>	0,6 mm
<b>Metalldetektor:</b>	Ja		
<b>Eisen:</b>		<b>Ø Prüfkörper:</b>	1,5 mm
<b>Nicht-Eisen:</b>		<b>Ø Prüfkörper:</b>	2,0 mm
<b>Edelstahl:</b>		<b>Ø Prüfkörper:</b>	2,0 mm
<b>Bemerkungen</b>			

## GESETZLICHE INFORMATION

<b>Internationale Zutatennummerierung</b>		
<b>Typ</b>	<b>Nummer</b>	<b>Bemerkungen</b>
KN Kode	1704.9030	
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.