

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Letzte Änderung am: 29.04.2019
EAN Code: 4017040901187

Meister Dreist. Kakaogl. Chips

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10101836
Betrieb	Artikelnummer
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040901187

erhalten am 02.06.2020
STAV 220816

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Kakaohaltige Fettglasur

PRODUKTBESCHREIBUNG

Kakaohaltige Fettglasur Chips

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Österreich **Ursprungskontinent:** Europa
Physischer Zustand: Tropfen

ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung

Vor der Verarbeitung auf ca. 50°C erwärmen, optimale Verarbeitungstemperatur ca. 40°C.

Anwendung

Zum Überziehen und Dekorieren von Backwaren

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: stark, Kakao, Abgerundeten	Geruch: stark, Kakao, Abgerundeten
Aussehen: Chips	Farbe: Dunkelbraun
Struktur: Fest	

ZUTATEN

Pflanzliches Fett, ganz gehärtet (40%) (Palmkern, Kokos); Zucker; fettarmes Kakaopulver (23%); Emulgator: SOJALECITHINE (E 322); Aroma.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	2.403 kJ	(579 kcal)
Fett:	42,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	40,0 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	4,7 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	4,7 g	
Kohlenhydrate:	41,0 g	
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	38,0 g	
Ballaststoffe:	6,6 g	
Eiweiß:	5,3 g	
Salz (Na x 2,5):	0,0300 g	

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Fette davon Transfettsäuren:	1,0 g
Salz (NaCl):	30,0 mg
Minerales - Natrium:	12,0 mg
Wasser:	1,0 g

Artikelnummer: 10101836 Letzte Änderung am: 29.04.2019

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	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 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)	Nein	Ja	Nein
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Nein
Mandeln	Nein	Ja	Ja
Haselnuss	Nein	Ja	Ja
Walnüsse	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 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 Sulfit 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 SO₂, angegeben werden.

Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

Kann Spuren enthalten von: Milch / Laktose, Schalenfrüchte.

Entsprechend unserer Risikobewertung sind die unter dem Hinweis " Kann Spuren enthalten von." zusammengefassten Allergene, die einzigen relevanten Allergene für das Risiko einer Kreuzkontamination.

Bemerkungen: Kann Spuren enthalten von Milch, Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse).

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

NACHHALTIGKEIT

Typ: Palmkern **Wert:** 100 % **Supply chain model:** Mass balance

Supply Chain Modell: Mass Balance. Erhöht die Produktion von zertifiziertem nachhaltigem Palmöl. www.rspo.org.

Typ: Kakao **Wert:** 100 % **Supply chain model:** Mass balance

Mit dem Kauf von UTZ- zertifizierten Kakao unterstützt CSM den nachhaltigen Kakaoanbau. UTZ- zertifizierten Bauern setzen bessere Anbaumethoden in Hinblick auf Mensch und Umwelt ein. www.utzcertified.org. Supply Chain Model: Mass Balance.

DIÄTETISCHE ANGABEN

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto): Ja

Basierend auf der Zutatenliste geeignet für vegetarisch/vegan. Nicht berücksichtigt werden mögliche Kreuzkontaminationen während der Produktion.

Artikelnummer: 10101836	Letzte Änderung am: 29.04.2019
-------------------------	--------------------------------

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	10 000				§64 LFGB L 01.00-5, ISO 4833
Enterobakterien:	/ g	10				§64 LFGB L 05.00-5, ISO 21528-2
E. coli:	/ g	Nicht nachweisbar				Petrifilm, AFNOR 3M 01/8-06/01, ISO 16649-2
Schimmelpilze:	/ g	100				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Hefen:	/ g	100				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Salmonellen:	/25 g	Nicht nachweisbar				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS, ISO 6579:2002

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	364 Tage
Lagertemperatur:	15 - 19 °C
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern., Geruchlos
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	15 - 19 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	10 kg	Bruttogewicht:	10,4 kg
		Stückzahl:	1 ST
Palette			
Palettentyp:	Euro-Palette		
VE pro Lage:	8 ST	Lagen:	7 ST
Nettogewicht:	560 kg	Bruttogewicht:	609 kg
		VE pro Palette:	56 ST
		Gesamthöhe der Palette:	142 cm
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Sack	Material:	PE
Maße:	780 x 680 mm		
Gewicht:	20 g		
Farbe:	Transparent		
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Karton	Material:	Pappe
Maße:	370 x 270 x 185 mm		
Gewicht:	379 g		
Codierung			
	Haltbarkeitsdatum:	MHD	Charge-Code
			Ja
Tertiär Verpackung			
Beschreibung:	Palette	Material:	Holz
Maße:	1200 x 800 x 144 mm		
Gewicht:	25 kg		

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
Siebe:	vorhanden	Siebweite:	2 mm
	Ja		
Metalldetektor:	Ja	Ø Prüfkörper:	1,5 mm
Eisen:		Ø Prüfkörper:	2 mm
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	2,5 mm
Edelstahl:			

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung		
Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Kode (EU)	19012000	
KN Kode (EU)	19012000	

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 C&D Managementsystems ist.