

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Letzte Änderung am: 05.02.2018
EAN Code: 7640108383914

Flex Pulver

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10232564**

Betrieb Artikelnummer

MARGO - CSM SCHWEIZ AG 8061

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Backvormischung für Klein- und Hefengebäcke

PRODUKTBESCHREIBUNG



Brotbackmittel

Pistor Art. Nr: 18590

Backvormischung für Klein- und Hefengebäcke

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Schweiz

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

Dosierung für Weggli:
1650 g Weissemehl, 165 g Flex Pulver, 80 g Hefe, 200 g Speisefett, 1000 g Wasser
Teige plastisch auskneten und nicht zu stark erwärmen lassen. Stockgare ca. 10 min.

Arbeitsanweisungen

Zugabe: 10 % Zugabe auf Mehl

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	20.000 g			

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Leicht süß, Typisch	Geruch:	Leicht süß, Typisch
Aussehen	Pulver	Farbe:	Weiß, Hellbraun, Hellgrau
Struktur:	Freifließendes Pulver		

ZUTATEN

Dextrose; Speisesalz; **Gerstenmalzmehl**; **Weizenmehl**; **Weizenkleber**; Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat, **Sojalecithine**; Rapsöl; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Enzyme.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.359 kJ	(323 kcal)
Fett:	12,1 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	8,3 g	
Kohlenhydrate:	45,3 g	
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	21,3 g	
Eiweiß:	11,3 g	
Salz (Na x 2,5):	21,0000 g	

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja		
Weizen	Ja		
Roggen	Nein		
Gerste	Ja		
Hafer	Nein		
Dinkel	Nein		
Kamut	Nein		
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein		
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein		
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein		
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein		
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja		
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein		
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein		
Mandeln	Nein		
Haselnuss	Nein		
Walnüsse	Nein		
Kaschunüsse	Nein		
Pecannüsse	Nein		
Paranüsse	Nein		
Pistazien	Nein		
Macadamia-/Queenslandnuss	Nein		
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein		
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein		
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein		
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 PPM *		
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	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: -.			
Basierend auf unserer Risikobewertung und unseres Risikomanagements, ist das Risiko durch einige allergene Substanzen auf der Produktionslinie nicht gegeben. Daher sind die Allergene die unter "Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergen" zusammengefasst sind, die einzigen Allergene für ein Risiko einer Kreuzkontamination besteht.			

GVO INFORMATION

Das Produkt enthält keine Zutaten aus gentechnisch veränderten Organismen, die nach LGV Abschnitt 6 und VGVL in der jeweils gültigen Fassung bewilligungspflichtig oder gemäss VO (EG) 1829/2003, VO (EG) 1830/2003 und VGVL in der jeweils gültigen Fassung kennzeichnungspflichtig sind.

DIÄTETISCHE ANGABEN

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto): Ja

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Gehalte				
Feuchtegehalt:		7 - 11 %		ICC 110

Artikelnummer: 10232564

Letzte Änderung am: 05.02.2018

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	2 000 000	200.000	5	2	
E. coli:	/ g	10	0	5	1	
Schimmelpilze:	/ g	20 000	2.000	5	2	
Hefen:	/ g	100 000	10.000	5	2	
Bacillus cereus:	/ g	1 000	100	5	1	
Staphylococcus aureus:	/ g	100	10	5	1	
Salmonellen:	/25 g	Nicht nachweisbar				
Listeria monocytogenes:	/25 g	Nicht nachweisbar				

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen

Lagertemperatur:	15 - 18 °C
Relative Lagerfeuchtigkeit:	< 60 %
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern.

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit

Nettogewicht: 20 kg Bruttogewicht: 20,180 kg

Primärverpackung:

Beschreibung: Sack Material: Papier mit PE-Inliner

Sekundärverpackung

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 C&D Managementsystems ist.