

## PRODUKTSPEZIFIKATION

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



Letzte Änderung am: 10.01.2018  
EAN Code: 7640108383907

## Butter-Flex Pulver

### MATERIALNUMMERN

#### Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10231893**

#### Betrieb Artikelnummer

MARGO - CSM SCHWEIZ AG 8059

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Backvormischung für Butterzöpfe und Sonntagsbrote

### PRODUKTBESCHREIBUNG



Brotbackmittel

Pistor Art. Nr: 18584

Backvormischung für Butterzöpfe und Sonntagsbrote mit 34% Butterreinfett

### ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Schweiz

### ANWENDUNGSHINWEIS

#### Anwendung

Teig gut auskneten. Stockgare ca. 10 Min.

### SENSORISCHE INFORMATION

<b>Geschmack:</b>	Butter	<b>Geruch:</b>	Typisch
<b>Aussehen</b>	Pulver	<b>Farbe:</b>	Weiß, Hellgräulich, Hellbraun
<b>Struktur:</b>	Pulver, Wie Mehl		

### ZUTATEN

Butterreinfett(34%); Weizenmehl; Traubenzucker; Speisesalz; Hafervollkornquellmehl; Milchpermeat; Magermilchpulver; Milcheiweiß; Weizenkleber; Emulgator: Natriumstearoyl-2-lactylat; Milchsüßholz; Acerolapulver; Enzym.

### NÄHRWERTANGABEN

#### Pro 100 Gramm Produkt

<b>Energie:</b>	2.131 kJ	(508 kcal)
<b>Fett:</b>	38,3 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	25,6 g	
<b>Kohlenhydrate:</b>	32,8 g	
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	18,5 g	
<b>Eiweiß:</b>	9,1 g	
<b>Salz (Na x 2,5):</b>	8,7000 g	
<b>Bemerkungen:</b>	nicht analytisch bestimmt	

## ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	
Weizen	Ja	Ja	
Hafer	Ja	Ja	
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja	
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	
Mandeln	Nein	Nein	
Haselnuss	Nein	Nein	
Walnüsse	Nein	Nein	
Kaschunüsse	Nein	Nein	
Pecannüsse	Nein	Nein	
Paranüsse	Nein	Nein	
Pistazien	Nein	Nein	
Macadamia-/Queenslandnuss	Nein	Nein	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 PPM *	Nein	
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	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.			
<b>Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen</b>			
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

Kosher:	Nein
Halal:	Nein
Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja

## CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
<b>Gehalte</b>				
Feuchtegehalt:		8 - 15 %		ICC 110

## MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	100 000	10.000	5	2	SLMB
Enterobakterien:	/ g	10 000	1.000	5	2	SLMB
E. coli:	/ g	10	0	5	1	SLMB
Schimmelpilze:	/ g	1 000	200	5	2	SLMB
Hefen:	/ g	1 000	100	5	2	SLMB
Bacillus cereus:	/ g	100	10	5	1	SLMB
Staphylococcus aureus:	/ g	100	10	5	1	SLMB
Salmonellen:	/25 g	Nicht nachweisbar				SLMB
Listeria monocytogenes:	/25 g	Nicht nachweisbar				SLMB

Artikelnummer: 10231893

Letzte Änderung am: 10.01.2018

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

### Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach	180 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	15 - 18 °C
Relative Lagerfeuchtigkeit:	< 60 %
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern., Vor Licht schützen, Vermeiden Sie Produkte mit starkem Geruch

## VERPACKUNGSINFORMATION

### Verkaufseinheit

Nettogewicht: 25 kg      Bruttogewicht: 25,2 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.