

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Letzte Änderung am: 12.04.2019
EAN Code: 7640108383150

Delissio Universal

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10188440**

Betrieb Artikelnummer

MARGO - CSM SCHWEIZ AG 8614

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Speisefett

PRODUKTBESCHREIBUNG



Backfett

Ungehärtetes Speisefett für den Universaleinsatz.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Schweiz

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

Delissio Universal eignet sich für den Einsatz als Back- und Frittierfett.

Optimale Verarbeitungstemperatur 22-24 °C

Für den Einsatz zum frittieren folgendes beachten: Bei jeder Neufüllung der Fritteuse vorher immer so viel Delissio Universal auflösen, dass mit dem flüssigen Fett die Heizstäbe bedeckt sind. Erst dann festes Delissio Universal nachfüllen. Optimale Frittiertemperatur 170 - 180 °C.

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	10 kg			

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	neutral	Geruch:	neutral
Aussehen	Fest	Farbe:	Hellgelblich, Cremefarben
Struktur:	homogen, Fest, Keine Klumpen		
Bemerkungen:	In flüssigem Zustand klar		

ZUTATEN

Tierische Fette: Rind; Pflanzliches Öl: Sonnenblumen; Antioxidationsmittel: Stark tocopherolhaltige Extrakte, Propylgallat.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	3.700 kJ	(884 kcal)
Fett:	100,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	48,0 g	
Kohlenhydrate:	0,0 g	
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	0,0 g	
Eiweiß:	0,0 g	

Artikelnummer: 10188440	Letzte Änderung am: 12.04.2019
-------------------------	--------------------------------

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Weizen	Nein	Ja	Ja
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	Nein	Nein	Nein
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Mandeln	Nein	Nein	Nein
Haselnuss	Nein	Nein	Nein
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	Ja	Ja
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 PPM *	Ja	Ja
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: -.

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

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.

BIO - INFORMATION

Biologisch: Nein

NACHHALTIGKEIT

Typ: Keine PO/PK **Wert:** **Supply chain model:**

DIÄTETISCHE ANGABEN

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto): Nein
Geeignet für Veganer: Nein

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

PHYSIKALISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Slip point: Feststoffgehalt bei 10 °C (N10): Feststoffgehalt bei 20 °C (N20): Feststoffgehalt bei 30 °C (N30):				

Artikelnummer: 10188440 Letzte Änderung am: 12.04.2019

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000				SLMB
Enterobakterien:	/ g	100				SLMB
E. coli:	/ g	10				SLMB
Schimmelpilze:	/ g	100				SLMB
Hefen:	/ g	100				SLMB
Salmonellen:	/25 g	Nicht nachweisbar				SLMB

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Lagertemperatur:	15 - 18 °C
Relative Lagerfeuchtigkeit:	40 - 50 %
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern., Vermeiden Sie große Temperaturschwankungen, Vor Licht schützen

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	10 kg	Bruttogewicht:	10,1 kg
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Sack	Material:	HDPE
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Kiste / Karton	Material:	Pappe

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.