

## PRODUKTSPEZIFIKATION

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



Letzte Änderung am: 01.01.0001  
EAN Code: 7640108385543

## DELISSIO Friture Premium, palm free

### MATERIALNUMMERN

#### Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10235117**

#### Betrieb Artikelnummer

MARGO - CSM SCHWEIZ AG 8624

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Pflanzliches Fritieröl, zum Teil gehärtet

### PRODUKTBESCHREIBUNG



Pflanzliches Öl

pflanzliches Fritieröl, zum Teil gehärtet.

### ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Schweiz

### ANWENDUNGSHINWEIS

#### Anwendung

Bis 170 °C: Zum Frittieren von Pommes-Frites, Kartoffel-Krokette, Pommes-Duchesse, Fisch, Geflügel, Fleisch und Gemüse.

### PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Volumen:	20 l			Bag in Box

### SENSORISCHE INFORMATION

<b>Geschmack:</b>	neutral	<b>Geruch:</b>	neutral
<b>Aussehen</b>	Trübe	<b>Farbe:</b>	Gelblich
<b>Struktur:</b>	Viskos		

### ZUTATEN

Pflanzliche Öle: Rapsöl HOLL, Sonnenblumenöl, high oleic; Pflanzliches Öl, gehärtet: Rapsöl; Antioxidationsmittel: Stark tocopherolhaltige Extrakte, Fettsäureester der Ascorbinsäure, Citronensäure; Schaumverhüter: Dimethylpolysiloxan.

### NÄHRWERTANGABEN

#### Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	3.700 kJ	(884 kcal)
Fett:	100,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	9,0 g	
Kohlenhydrate:	0,0 g	
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	0,0 g	
Eiweiß:	0,0 g	
Salz (Na x 2,5):	0,0000 g	

Artikelnummer: 10235117	Letzte Änderung am: 01.01.0001
-------------------------	--------------------------------

## ALLERGENEINFORMATIONEN

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

## MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

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

Artikelnummer:	10235117	Letzte Änderung am:	01.01.0001
----------------	----------	---------------------	------------

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

### Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach	360 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	15 - 18 °C
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern., Vor Licht schützen

## VERPACKUNGSINFORMATION

### Primärverpackung:

Beschreibung:	Bag in Box (BIB)	Material:	PE
---------------	------------------	-----------	----

### Sekundärverpackung

Beschreibung:	Kiste / Karton	Material:	Unbeschichteter Karton
---------------	----------------	-----------	------------------------

## 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.