

## PRODUKTSPEZIFIKATION

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



Letzte Änderung am: 28.03.2017  
EAN Code: 7640108381330

### DELISSIO Friture 200

## MATERIALNUMMERN

### Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10163410**

### Betrieb Artikelnummer

MARGO - CSM SCHWEIZ AG 8605

## BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Pflanzenöl

## PRODUKTBESCHREIBUNG



Pflanzliches Öl

ungehärtetes, pflanzliches Fritieröl.

## ANWENDUNGSHINWEIS

### Anwendung

Geeignet zum Frittieren und Anbraten.  
Ideale Frittieretemperatur 170 - 180°C

## PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Volumen:	20 l			

## SENSORISCHE INFORMATION

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

## ZUTATEN

Pflanzliches Öl: Rapsöl HOLL, Fraktioniertes Palmöl; Schaumverhüter: Dimethylpolysiloxan.

## NÄHRWERTANGABEN

### Pro 100 Gramm Produkt

<b>Energie:</b>	3.700 kJ	(884 kcal)
<b>Fett:</b>	100,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	18,0 g	
<b>Kohlenhydrate:</b>	0,0 g	
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	0,0 g	
<b>Eiweiß:</b>	0,0 g	
<b>Salz (Na x 2,5):</b>	0,0000 g	

Artikelnummer: 10163410	Letzte Änderung am: 28.03.2017
-------------------------	--------------------------------

## ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	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	Ja	Ja
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
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 Sulfite 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 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.			
<b>Bemerkungen:</b> Basierend auf unserer Risikobewertung ist ein allergenes Risiko durch Erdnussprotein und Sojaprotein in vollraffinierten Ölen nicht gegeben. Es ist aus diesem Grund bei Einsatz von vollraffinierten Ölen auf den Produktionslinien kein Risiko einer Kreuzkontamination mit Erdnussprotein und Sojaprotein zu erwarten.			

## GVO INFORMATION

Das Produkt enthält keine Zutaten aus gentechnisch veränderten Organismen, die nach LGV Art. 22 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.

## NACHHALTIGKEIT

**Typ:** Palmöl      **Wert:** 100 %      **Supply chain model:** Segregation

Supply Chain Modell: Segregation. Enthält zertifiziertes nachhaltiges Palmöl. [www.rsपो.info](http://www.rsपो.info).  
RSPO Member ID: 4-0764-16-000-00 (former: 4-0393-14-000-00); RSPO SCCS Certificate code: CU-RSPO SCC-848660

## 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

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

**Lagerbedingungen**  
**Lagertemperatur:** 15 - 18 °C  
**Lagerhinweis:** Trocken und kühl lagern., Vor Licht schützen

<b>Artikelnummer:</b> 10163410	<b>Letzte Änderung am:</b> 28.03.2017
--------------------------------	---------------------------------------

**VERPACKUNGSMITTEL INFORMATION**

<b>Verkaufseinheit</b>			
<b>Nettogewicht:</b>	18,4 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	19,069 kg
<b>Primärverpackung:</b>			
<b>Beschreibung:</b>	Bag in Box (BIB)	<b>Material:</b>	PE
<b>Sekundärverpackung</b>			
<b>Beschreibung:</b>	Kiste / Karton	<b>Material:</b>	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.