

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Letzte Änderung am: 07.05.2019
EAN Code: 7640108383945

DELISSIO Sandwichcrème Neutral, palm-free


MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10236724
Betrieb	Artikelnummer
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	8615

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Pflanzenstreichfett mit 60% Fett
---------------------------------------	----------------------------------

PRODUKTBESCHREIBUNG



Pflanzenfettzubereitung
Pflanzliche Sandwich-Crème neutral, zum Bestreichen von Sandwichs, ohne Palm-Öl

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Schweiz
-----------------------	---------

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung
Geeignet zum Bestreichen von Sandwichs oder zum Aufschlagen

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	2 kg			

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Butterähnlich, Nicht ranzig	Geruch:	Butterähnlich, Keine fremden Gerüche
Struktur:	homogen, cremig, Keine Klumpen	Farbe:	Leicht gelblich-weiß

ZUTATEN

Pflanzliche Öle und Fette: Raps, Kokos; Wasser; Gehärtete pflanzliche Öle und Fette: Raps, Kokos; Säuerungsmittel: Milchsäure; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Aroma; Speisesalz; Farbstoff: Carotin.
--

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	2.220 kJ (540 kcal)
Fett:	60,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	13,0 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	0,0 g
Eiweiß:	0,0 g
Salz (Na x 2,5):	0,1000 g



DELISSIO Sandwichcrème Neutral, palm-free

Artikelnummer: 10236724

Letzte Änderung am: 07.05.2019

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	
Weizen	Nein	Ja	
Roggen	Nein	Nein	
Gerste	Nein	Nein	
Hafer	Nein	Nein	
Dinkel	Nein	Nein	
Kamut	Nein	Nein	
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)	Nein	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 *		
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 ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: -.			

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.

NACHHALTIGKEIT

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

DIÄTETISCHE ANGABEN

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

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

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Feuchtegehalt:				

PHYSIKALISCHE INFORMATION

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

Artikelnummer: 10236724	Letzte Änderung am: 07.05.2019
-------------------------	--------------------------------

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	100 000				SLMB
Enterobakterien:	/ g	100				SLMB
E. coli:	/ g	10				SLMB
Schimmelpilze:	/ g	50 000				SLMB
Hefen:	/ g	50 000				SLMB
Salmonellen:	/25 g	Nicht nachweisbar				SLMB

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	150 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	10 - 18 °C
Relative Lagerfeuchtigkeit:	< 60 %
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern., Vor Licht schützen

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	2 kg	Bruttogewicht:	2,100 kg
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Eimer	Material:	PP

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.