

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Letzte Änderung am: 10.12.2019

Goldkorn-Mix 55%

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10163493
Betrieb	Artikelnummer
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	8125
Andere	
EAN Code	7640108380678

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Brotvormischung für Spezialbrote

PRODUKTBESCHREIBUNG



Brotbackmischung

Pistor Art. Nr. 4900
Brotvormischung 55 % mit 10 wertvollen Getreidesorten und Oelsamen.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Schweiz

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

1000 g Goldkorn Mix 55%, 750 g Ruch- oder Halbweissmehl, 40 g Hefe, 1000 g Wasser.
Kneten: 10 Min. im 1. Gang, 5 - 7 Min. im 2. Gang
Teigtemperatur: ca. 25 °C
Stockgare: ca. 40 Min.;
jung einschicken, Ofentemperatur ca. 220 °C

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	25 kg			

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Leicht süß, Typisch	Geruch:	Leicht süß, Typisch
Aussehen	Pulver	Farbe:	Weisslich, Hellbraun, Hellgrau
Struktur:	Freifließendes Pulver		

ZUTATEN

WEIZENMEHL; Leinsamen; ROGGENSCHROT; Maisgrieß; Goldhirse; HAFERGRÜTZE; GERSTENSCHROT; DINKELSCHROT; SOJASCHROT; GETROCKNETER WEIZENSAUERTEIG (WEIZENMAHLERZEUGNIS; Starterkultur); ROGGENVOLLKORNQUELLMEHL; WEIZENMALZSCHROT; Sonnenblumenkerne; Speisesalz; HAFERVOLLKORNQUELLMEHL; WEIZENKLEBER; WEIZENKLEIE; Enzyme, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

Artikelnummer: 10163493	Letzte Änderung am: 10.12.2019
-------------------------	--------------------------------

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.487 kJ	(355 kcal)
Fett:	7,6 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,8 g	
Kohlenhydrate:	51,6 g	
davon Zucker:	1,1 g	
Eiweiß:	15,3 g	
Salz (Na x 2,5):	3,5000 g	

ALLERGENEINFORMATIONEN

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

NACHHALTIGKEIT

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

DIÄTETISCHE ANGABEN

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja
Geeignet für Veganer:	Ja
<i>Eignung für Vegetarier/Veganer basiert auf der Zutatenliste und mögliche Kreuzkontaminationen während der Produktion werden nicht berücksichtigt.</i>	

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Feuchtegehalt:				

Artikelnummer: 10163493	Letzte Änderung am: 10.12.2019
--------------------------------	---------------------------------------

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Enterobakterien:	/ g	30 000	5.000	5	2	SLMB
E. coli:	/ g	10		5	1	SLMB
Schimmelpilze:	/ g	2 000	300	5	2	SLMB
Hefen:	/ g	2 000	300	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

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	180 Tage
Lagertemperatur:	15 - 18 °C
Relative Lagerfeuchtigkeit:	< 60 %
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern., Vor Licht schützen

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit	
Nettogewicht: 25 kg	Bruttogewicht: 25,18 kg
Primärverpackung:	
Beschreibung: Sack	Material: Papier mit PE-Inliner, Papier, HDPE

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.