

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Letzte Änderung am: 15.09.2017
EAN Code: 4017040902030
4017040902030
4017040902030

Meister Sahnessa Erdbeer

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10101959**

Betrieb Artikelnummer

CSM DEUTSCHLAND GMBH 4017040902030
MARGO - CSM SCHWEIZ AG 90203
CSM AUSTRIA GMBH 4017040902030

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Sahnestandmittel

PRODUKTBESCHREIBUNG

Pulverförmige Mischung zur Herstellung von Erdbeer-Sahnetorten.

ALLGEMEINE INFORMATION

Physischer Zustand: Pulver
Ursprungsland: Deutschland

ANWENDUNGSHINWEIS

Zugabe:
Bemerkungen: 200 g Mix mit 250 g Wasser (25 °C) verrühren, 1000 g geschlagene ungesüßte Sahne unterheben, nach Wunsch weiterverarbeiten, die Gebäcke zum Absteifen kühl stellen

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: Erdbeere, Süß
Aussehen: Pulver, mit Fruchtstücken
Struktur: feines Pulver, Pulver mit Stückchen
Geruch: Erdbeere
Farbe: Rot

ZUTATEN

Zucker; Traubenzucker; Maltodextrin; Gelatine; Getrocknete Erdbeerstückchen (3,1%); Erdbeerpulver (3%); Säuerungsmittel: Citronensäure (E 330); modifizierte Stärke (E 1414); Aroma; Rote Beete Extrakt; Speisesalz; Verdickungsmittel: Natriumalginat (E 401).

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.602 kJ	(377 kcal)
Fett:	0,1 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
Kohlenhydrate:	85,1 g	
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	75,4 g	
Eiweiß:	6,0 g	
Salz (Na x 2,5):	0,273 g	

Artikelnummer:	10101959	Letzte Änderung am:	15.09.2017
----------------	----------	---------------------	------------

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	Ja	Ja
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Ja	Ja
Kamut	Nein	Ja	Ja
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
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
Mandeln	Nein	Nein	Ja
Haselnuss	Nein	Ja	Ja
Walnüsse	Nein	Nein	Ja
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	Nein	Nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	6 PPM *	Nein	Nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
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: Gluten, Ei, Soja, Milch / Laktose, Schalenfrüchte, Sesam.

GVO INFORMATION

Das Produkt enthält keine nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.
--

BIO - INFORMATION

Biologisch:	Nein
-------------	------

DIÄTETISCHE ANGABEN

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Nein
Geeignet für Veganer:	Nein
<i>Basierend auf der Zutatenliste geeignet für vegetarisch/vegan. Nicht berücksichtigt werden mögliche Kreuzkontaminationen während der Produktion.</i>	

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	100 000				§64 LFGB L 01.00-5, ISO 4833
Enterobakterien:	/ g	100				§64 LFGB L 05.00-5, ISO 21528-2
E. coli:	/ g	10				ISO 16649, AFNOR 3M 01/8-06/01
Schimmelpilze:	/ g	500				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Hefen:	/ g	500				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Bacillus cereus:	/ g	500				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB), ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	500				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm, §64 LFGB L 00.00-55, ISO 6888-1
Listeria monocytogenes:	/ g	10				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02, ISO 11290-1
Salmonellen:	/25 g	Nicht nachweisbar				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS, ISO 6579:2002

Artikelnummer: 10101959	Letzte Änderung am: 15.09.2017
--------------------------------	---------------------------------------

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	270 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	< 25 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten, Trocken

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	3 kg	Bruttogewicht:	3,267 kg
		Stückzahl:	3 ST
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Folie	Material:	Aluminiumbeschichtet, PET, PE, Aluminium
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Kiste / Karton	Material:	Wellpappe

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.