

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Letzte Änderung am: 16.01.2019
EAN Code: 4000492011580

Margo Perfect QU

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10101482
Betrieb	
CSM DEUTSCHLAND GMBH	Artikelnummer
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	4000492011580
	8290

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Backmischung
---------------------------------------	--------------

PRODUKTBESCHREIBUNG

Konzentrat zur Herstellung von Süßhefeteigen
--

ALLGEMEINE INFORMATION

Physischer Zustand:	Pulver
Ursprungsland:	Deutschland

ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung	
Arbeitsanweisungen	
Zugabe:	30 %
Bemerkungen:	500 g Perfect Quick, 1600 g Weizenmehl, 1000g Wasser, 100 g Hefe

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Mehl, Leicht süß	Geruch:	Mehl
Aussehen	Pulver	Farbe:	Grau, Weiß
Struktur:	Pulver, Fließfähig		

ZUTATEN

WEIZENMEHL; Zucker; Pflanzliche Öle und Fette: (Palm, Raps); Speisesalz; MOLKENERZEUGNIS; Emulgator: (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Aroma; Enzyme.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.954 kJ	(467 kcal)
Fett:	22,6 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	10,8 g	
Kohlenhydrate:	60,9 g	
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	35,4 g	
Eiweiß:	4,0 g	
Salz (Na x 2,5):	5,770 g	

Artikelnummer:	10101482	Letzte Änderung am:	16.01.2019
----------------	----------	---------------------	------------

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Weizen	Ja	Ja	Ja
Roggen	Nein	Nein	Ja
Gerste	Nein	Nein	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Ja
Kamut	Nein	Nein	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)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Ja
Haselnuss	Nein	Nein	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 Sulfit in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	3 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 SO ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: Ei, Soja.			

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):	Ja
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	1 000 000				§64 LFGB L 01.00-5
E. coli:	/ g	100				ISO 16649
Schimmelpilze:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37
Hefen:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB)
Staphylococcus aureus:	/ g	100				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Salmonellen:	/25 g	Nicht nachweisbar				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	270 Tage
Lagertemperatur:	12 - 25 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten.

Artikelnummer: 10101482	Letzte Änderung am: 16.01.2019
--------------------------------	---------------------------------------

VERPACKUNGSMITTEL INFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht: 10 kg	Bruttogewicht: 10,407 kg	Stückzahl: 1 ST	
Primärverpackung:			
Beschreibung: Flexible film	Material: HDPE		
Sekundärverpackung			
Beschreibung: Klebeband	Material: BOPP		
Beschreibung: Box	Material: Wellpappe		
Beschreibung: Etikett	Material: Papier		

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.