

## PRODUKTSPEZIFIKATION

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



Letzte Änderung am: 22.03.2019

### Urgetreide Dekor

#### MATERIALNUMMERN

| Artikelnummer          |                 |
|------------------------|-----------------|
| CSM Artikelnummer      | <b>10225017</b> |
| Betrieb                |                 |
| CSM DEUTSCHLAND GMBH   | 4017040022882   |
| CSM AUSTRIA GMBH       | 4017040022882   |
| MARGO - CSM SCHWEIZ AG | 2288            |
| Andere                 |                 |
| EAN Code               | 4017040022882   |
| KN Code (EU)           | 11041999        |

#### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

**Bezeichnung des Lebensmittels:** Premium Dekormischung zur Veredelung von Brot und Kleingebäck

#### PRODUKTBESCHREIBUNG

Mischungen  
Urgetreide-Dekor ist eine Mischung aus Khorasanflocken, gelben Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Einkornschrot und Emmerschrot.

#### ALLGEMEINE INFORMATION

**Ursprungsland:** Niederlande

#### ANWENDUNGSHINWEIS

**Anwendung**

#### PRODUKTGRÖßEN

|                | Ziel    | Intervall | Methode | Bemerkung |
|----------------|---------|-----------|---------|-----------|
| <b>Gewicht</b> | 5.000 g |           |         |           |

#### SENSORISCHE INFORMATION

|                   |                 |                |                               |
|-------------------|-----------------|----------------|-------------------------------|
| <b>Geschmack:</b> | Typisch         | <b>Geruch:</b> | Typisch                       |
| <b>Aussehen</b>   | Saaten, Flocken | <b>Farbe:</b>  | Beige, Hellbraun, Braun, Grau |
| <b>Struktur:</b>  | Typisch, Körner |                |                               |

#### ZUTATEN

KHORASAN-WEIZENFLOCKEN (50%); Gelbe Leinsaat (20%); Sonnenblumenkerne (20%); EINKORNWEIZENSCHROT (5%); EMMERWEIZENSCHROT (5%).

#### NÄHRWERTANGABEN

| Pro 100 Gramm Produkt        |                     |
|------------------------------|---------------------|
| <b>Energie:</b>              | 1.790 kJ (426 kcal) |
| <b>Fett:</b>                 | 18,8 g              |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 2,0 g               |
| <b>Kohlenhydrate:</b>        | 41,8 g              |
| davon Zucker:                | 0,9 g               |
| <b>Eiweiß:</b>               | 15,6 g              |
| <b>Salz (Na x 2,5):</b>      | 0,0508 g            |

Artikelnummer: 10225017 Letzte Änderung am: 22.03.2019

## ALLERGENEINFORMATIONEN

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

**Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen**

Kann Spuren enthalten von: SOJA.

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 nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.

## NACHHALTIGKEIT

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

## DIÄTETISCHE ANGABEN

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

"Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.

## CHEMISCHE INFORMATION

|                | Ziel | Intervall | Typischer Wert | Methode / Anmerkungen |
|----------------|------|-----------|----------------|-----------------------|
| <b>Gehalte</b> |      |           |                |                       |
| Feuchtegehalt: |      | <= 15 %   |                |                       |

Artikelnummer: 10225017 Letzte Änderung am: 22.03.2019

## 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: | 365 Tage   |
| Lagertemperatur:                    | 15 - 25 °C   |
| Relative Lagerfeuchtigkeit:         | 60 %   |
| Lagerhinweis:                       | Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten., Trocken, Umgebungstemperatur |
| Transportbedingungen                |  |
| Transporttemperatur:                | 10 - 25 °C   |

## VERPACKUNGSINFORMATION

| Verkaufseinheit    |                                     |                |                       |
|--------------------|-------------------------------------|----------------|-----------------------|
| Nettogewicht:      | 10 kg                               | Bruttogewicht: | 10,58 kg              |
| Bemerkungen:       | 2 x 5 kg Beutel pro Karton          |                |                       |
| Primärverpackung:  |                                     |                |                       |
| Beschreibung:      | Mehrlagen Papiersack mit PE Einlage | Material:      | Papier mit PE-Inliner |
| Sekundärverpackung |                                     |                |                       |
| Beschreibung:      | Kiste / Karton                      | Material:      | Pappe                 |
| Beschreibung:      | Etikett                             | Material:      | Papier                |
| 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.