

erhalten am 02.03.2021
STAV 220072

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Letzte Änderung am: 17.09.2017
EAN Code: 4017040902061

Meister Sahnessa Orange

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10101957**

Betrieb Artikelnummer

CSM DEUTSCHLAND GMBH 4017040902061

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Sahnestandmittel

PRODUKTBESCHREIBUNG

Sahnestandmittel; Orangefarbenes rieselfähiges Pulver mit Orangen-Granulatstückchen.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Deutschland Ursprungscontinent: Europa (EU)
Physischer Zustand: Pulver

ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung

200 g Meister-Sahnestand-Orange mit 250 g Wasser verrühren und 1000 g geschlagene Sahne unterziehen. Vor dem Frostern mindestens 30 Minuten im Kühlschrank absteifen lassen.

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: Apfelsine, ohne Fremdgeruch Geruch: Apfelsine
Aussehen: Pulver, mit Fruchtstücken Farbe: Orange

ZUTATEN

Zucker; Traubenzucker; Glukosesirup; SÜSSMOLKENPULVER; Gelatine; modifizierte Stärke (E 1414); Orange Fruchtpulver (3,3%); Säuerungsmittel: Citronensäure (E 330); Aroma; Aprikosenpüree; Fruchtzucker; Speisesalz; Verdickungsmittel: Natriumalginat (E 401); Natürliches Orangenaroma; Karottenextrakt; Färberdisteleextrakt.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.604 kJ	(377 kcal)
Fett:	0,2 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren :	0,0 g	
Kohlenhydrate:	85,7 g	
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	78,7 g	
Ballaststoffe:	0,2 g	
Eiweiß:	5,8 g	
Salz (Na x 2,5):	0,409 g	

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Fette davon Transfettsäuren:	0,0 g
Salz (NaCl):	370,1 mg
Minerale - Natrium:	163,4 mg
Wasser:	3,8 g

Artikelnummer: 10101957 Letzte Änderung am: 17.09.2017

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)	Ja	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 SO ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: Gluten, Ei, Soja, 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 Zöliakie-Diät:	Nein
Geeignet für Lacto-Vegetarier:	Nein	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Nein	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchproteinallergie:	Nein
Geeignet für Veganer:	Nein	Halal:	Nein

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

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: 10101957 Letzte Änderung am: 17.09.2017

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen

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

Transportbedingungen

Transporttemperatur: 2 - 25 °C

VERPACKUNGSGINFORMATION

Verkaufseinheit

Nettogewicht: 3 kg Bruttogewicht: 3,267 kg Stückzahl: 1 ST

Palette

Palettentyp: Palette 1200 x 800
 VE pro Lage: 25 ST Lagen: 6 ST VE pro Palette: 150 ST
 Nettogewicht: 450 kg Bruttogewicht: 515 kg Gesamthöhe der Palette: 1.909 cm

Primärverpackung:

Beschreibung: Folie Material: Aluminiumbeschichtet, PET, PE, Aluminium
 Stückzahl: 1 ST

Codierung

Produktionsdatum: Frische Nummer Haltbarkeitsdatum: TTMMJJJJ

Sekundärverpackung

Beschreibung: Kiste / Karton Material: Wellpappe
 Stückzahl: 3 ST
 Höhe: 147 mm

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem

	vorhanden	Siebweite	Bemerkungen
Siebe:	Nicht zutreffend / entfällt		
Filter:	Nicht zutreffend / entfällt		
Metalldetektor:	Nicht zutreffend / entfällt		
Eisen:		Ø Prüfkörper:	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	
Edelstahl:		Ø Prüfkörper:	
Röntgenstrahlung:	Nicht zutreffend / entfällt		

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatenummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Kode (EU)	21069098	

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.