

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Letzte Änderung am: 14.09.2017
EAN Code: 4017040902702
4017040902702
4017040902702

Meister Sahnessa Vanille

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10101944**

erhalten am 21.03.2022
STAV 220829

Betrieb	Artikelnummer
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040902702
CSM AUSTRIA GMBH	90270
CSM AUSTRIA GMBH	4017040902702

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Sahnestandmittel

PRODUKTBESCHREIBUNG

Pulverförmige Mischung zur Herstellung von Vanille Sahnetorten.

ALLGEMEINE INFORMATION

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

ANWENDUNGSHINWEIS

Zugabe:
Bemerkungen: 200 g Produkt mit 250 g Wasser (25 °C) verrühren und 1000 g ungesüßte geschlagene Sahne unterziehen, zum Absteifen kühl stellen.

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	aromatisch, Süß, Vanille	Geruch:	aromatisch, Vanille
Aussehen	feines Pulver	Farbe:	Weiß, Gelblich
Struktur:	feines Pulver		

ZUTATEN

Zucker; VOLLMILCHPULVER; Gelatine (ENTHÄLT SULFITE); MAGERMILCHPULVER; Traubenzucker; modifizierte Stärke (E 1414); Vanilleschoten; Speisesalz; Natürliches Bourbon-Vanille Aroma.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	1.708 kJ (403 kcal)
Fett:	3,6 g
davon gesättigte Fettsäuren:	2,3 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,9 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren :	0,2 g
Kohlenhydrate:	77,6 g
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	77,1 g
Ballaststoffe:	0,0 g
Eiweiß:	15,0 g
Salz (Na x 2,5):	0,490 g

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,1 g
Salz (NaCl):	206,8 mg
Minerales - Natrium:	195,9 mg
Wasser:	1,7 g

Artikelnummer: 10101944 Letzte Änderung am: 14.09.2017

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	10 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, 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 Lakto-Vegetarier:	Nein	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Nein	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchweißallergie:	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:	10101944	Letzte Änderung am:	14.09.2017
----------------	----------	---------------------	------------

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	270 Tage
Lagertemperatur:	< 25 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten, Trocken
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	2 - 25 °C

VERPACKUNGSMITTELINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	3 kg	Bruttogewicht:	3,267 kg
		Stückzahl:	3 ST
Palette			
Palettentyp:	Palette 1200 x 800		
VE pro Lage:	25 ST	Lagen:	6 ST
Nettogewicht:	450 kg	Bruttogewicht:	515 kg
		VE pro Palette:	150 ST
		Gesamthöhe der Palette:	1.909 cm
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Folie	Material:	Aluminiumbeschichtet, PET, PE, Aluminium
Stückzahl:	1 ST		
Codierung			
Weitere Angaben:	FrISChe Nummer	Haltbarkeitsdatum:	TTMMJJ
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Kiste / Karton	Material:	Wellpappe
Stückzahl:	3 ST		
Höhe:	147 mm		
Codierung			
Weitere Angaben:	FrISChe Nummer	Haltbarkeitsdatum:	TTMMJJ

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
Siebe:	vorhanden Nicht zutreffend / entfällt	Siebweite	Bemerkungen
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.