

**PRODUKTSPEZIFIKATION****CSM Ingredients**  
www.csmingredients.com

Letzte Änderung am: 13.12.2022

**Meister Fondant 17kg****MATERIALNUMMERN****Artikelnummer**CSM Artikelnummer **10160818****Andere**EAN Code 9001901050416  
KN Code (EU) 1704905100**BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS**

Bezeichnung des Lebensmittels: Fondant

**PRODUKTBESCHREIBUNG**

Fondant

**ALLGEMEINE INFORMATION**Physischer Zustand: Paste  
Ursprungsland: Österreich**ANWENDUNGSHINWEIS**

Gebrauchsfertig: Ready to use.

**SENSORISCHE INFORMATION**

<b>Geschmack:</b>	Süß	<b>Geruch:</b>	süß
<b>Aussehen</b>	Paste	<b>Farbe:</b>	Weiß
<b>Struktur:</b>	Fest, homogen		

**ZUTATEN**

Zucker; Glukosesirup; Wasser; Säureregulator: Citronensäure.

**NÄHRWERTANGABEN****Pro 100 Gramm Produkt**

<b>Energie:</b>	1.513 kJ	(356 kca)
<b>Fett:</b>	0,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
<b>Kohlenhydrate:</b>	89,0 g	
davon Zucker:	80,0 g	
<b>Eiweiß:</b>	0,0 g	
<b>Salz (Na x 2,5):</b>	0,0020 g	

# Meister Fondant 17kg

Artikelnummer: 10160818 Letzte Änderung am: 13.12.2022

## ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Weizen	Nein	Nein	Nein
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Nein	Nein
Hafer	Nein	Nein	Nein
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Nein	Nein
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Mandeln	Nein	Nein	Nein
Haselnuss	Nein	Nein	Nein
Walnüsse	Nein	Nein	Nein
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	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 PPM *	Nein	Nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
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<sub>2</sub>, angegeben werden.

### Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

Kann Spuren enthalten von: -.

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.

## MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	10 000				§64 LFGB L 01.00-5, ISO 4833
Enterobakterien:	/ g	10				§64 LFGB L 05.00-5, ISO 21528-2
E. coli:	/ 1 g	Nicht nachweisbar				ISO 16649-2
Schimmelpilze:	/ g	100				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Hefen:	/ g	100				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Salmonellen:	/ 250 g	Nicht nachweisbar				§64 LFGB L 00.00-66, ISO 6579

# Meister Fondant 17kg

Artikelnummer: 10160818 Letzte Änderung am: 13.12.2022

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

### Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach 275 Tage  
Produktion:  
Lagertemperatur: 15 - 20 °C  
Lagerhinweis: Trocken und kühl lagern., Geruchlos

### Transportbedingungen

Transporttemperatur: 15 - 19 °C

## VERPACKUNGSINFORMATION

### Verkaufseinheit

Nettogewicht: 17 kg Bruttogewicht: 17,5 kg Stückzahl: 1 ST

### Primärverpackung:

Beschreibung: Eimer Material: Kunststoff

Bemerkungen: Material: BF970MO = heterophasic copolymer

## 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.