

# PRODUKTSPEZIFIKATION

**CSM Ingredients**  
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 04.06.2021

## CARMA APRICO GEL 12,5kg

### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	<b>10159815</b>
Betrieb	
CSM AUSTRIA GMBH	7610315401121
CSM DEUTSCHLAND GMBH	7610315401121
Andere	
EAN Code	7610315401121
KN Code (EU)	2106909849

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Aprikosen Glasur Gel, konzentriert, schnittfest

### PRODUKTBESCHREIBUNG

Aprikosen Glasur Gel, konzentriert, schnittfest

### ALLGEMEINE INFORMATION

Physischer Zustand: Gel  
Ursprungsland: Schweiz

### ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung  
Für den professionellen Einsatz.

### SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: Aprikose, Süß  
Aussehen: Gel  
Geruch: Aprikose  
Farbe: Gelb, Orange

### ZUTATEN

Zucker; Wasser; Glukosesirup; Aprikosenpüree (4,5%); Gelmittel: Pektine; Säuerungsmittel: Citronensäure; Säureregulator: Natriumcitrate; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Aroma; Stabilisator: Calciumchlorid.

### NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.031 kJ	(246 kcal)
Fett:	0,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
Kohlenhydrate:	60,9 g	
davon Zucker:	60,8 g	
Eiweiß:	0,1 g	
Salz (Na x 2,5):	0,0098 g	

# CARMA APRICO GEL 12,5kg

Artikelnummer: 10159815 Letzte Änderung am: 04.06.2021

## 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	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)	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Ja
Haselnuss	Nein	Nein	Ja
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 Sulfit 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.

## DIÄTETISCHE ANGABEN

Kosher: Ja - zertifiziert  
 Halal: Ja - zertifiziert  
 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
pH				
pH 10 % Lösung:		< 4,0		IOCCC15

## MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	5 000				ISO 4833
Enterobakterien:	/ g	10				ISO 21528-2
Coliforme Keime:	/ g	10				ISO 4832
E. coli:	/ 1 g	abwesend				ISO 16649-2
Schimmelpilze:	/ g	50				ISO 7954
Hefen:	/ g	50				ISO 7954
Salmonellen:	/ 25 g	abwesend				ISO 6579:2002

# CARMA APRICO GEL 12,5kg

Artikelnummer:	10159815	Letzte Änderung am:	04.06.2021
----------------	----------	---------------------	------------

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

<b>Lagerbedingungen</b>	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	365 Tage
Lagertemperatur:	15 - 18 °C
Relative Lagerfeuchtigkeit:	< 65 %
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern.
<b>Transportbedingungen</b>	
Transporttemperatur:	12 - 20 °C

## VERPACKUNGSINFORMATION

<b>Verkaufseinheit</b>			
Nettogewicht:	12,50 kg	Bruttogewicht:	12,87 kg
<b>Primärverpackung:</b>			
Beschreibung:	Eimer (geschlossen)	Material:	PP
Beschreibung:	Folie	Material:	PET, PP

## 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.