

PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 08.01.2023
Striezelfeinback PO MB		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10269994
Andere	
EAN Code	4017040033390
KN Code (EU)	1901200000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Feinbackmittel - Hefeteige

PRODUKTBESCHREIBUNG	
Backcreme mit Ei zur Herstellung aller Arten von Hefeteigen	

ALLGEMEINE INFORMATION	
Physischer Zustand:	Paste
Ursprungsland:	Deutschland

ANWENDUNGSHINWEIS	
Grundrezeptur	
100% Weizenmehl T 700 + 30% Mix + 6-8% Hefe + 48% Wasser	
Arbeitsanweisungen	
Zugabe:	30 % auf Mehl

SENSORISCHE INFORMATION			
Geschmack:	Süß, Gesalzen, Typisch	Geruch:	neutral
Aussehen	Paste	Farbe:	Hellgelb
Struktur:	Pastös		

ZUTATEN	
Zucker; Pflanzliche Öle: Raps, Palm; Maisquellmehl; Speisesalz; VollEipulver aus Freilandhaltung; VollMILCHpulver; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, SOJAlecithine; Säureregulator: Calciumacetat; Aroma (ENTHÄLT MILCH); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Enzyme (WEIZENmehl).	

NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	2.445 kJ	(587 kca)
Fett:	40,8 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	12,2 g	
Kohlenhydrate:	50,4 g	
davon Zucker:	43,8 g	
Eiweiß:	3,9 g	
Salz (Na x 2,5):	6,8217 g	

Striezelfeinback PO MB

Artikelnummer:

10269994

Letzte Änderung am:

08.01.2023

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Weizen	Ja	Ja	Ja
Roggen	Nein	Ja	Ja
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Nein	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Ja
Khorasanweizen	Nein	Nein	Ja
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja	Ja
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	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	4 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: -.			
Entsprechend der Risikoanalyse und des Risikomanagements des Werkes sind die unter dem Hinweis "Mögliche Kreuzkontaminationen" zusammengefassten Allergene, die einzigen relevanten Allergene für das Risiko einer Kreuzkontamination. Die in der Produktionslinie und in der Fabrik angegebenen Allergene werden nur zur Information aufgeführt und stellen nicht unbedingt ein Kreuzkontaminationsrisiko dar.			

GVO INFORMATION

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

NACHHALTIGKEIT

Typ: Palmöl

Supply chain model: Mass balance

DIÄTETISCHE ANGABEN

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto): Ja

Geeignet für Veganer: Nein

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000 000				§64 LFGB L 01.00-5
E. coli:	/ 1 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

Striezelfeinback PO MB

Artikelnummer:	10269994	Letzte Änderung am:	08.01.2023
----------------	----------	---------------------	------------

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach	182 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	12 - 25 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten., Umgebung-Kontrolliert

Transportbedingungen

Transporttemperatur:	2 - 25 °C
Bemerkungen:	Ambient-controlled

VERPACKUNGSMITTELINFORMATION

Verkaufseinheit

Nettogewicht:	30 kg	Bruttogewicht:	30,943 kg
---------------	-------	----------------	-----------

Primärverpackung:

Beschreibung:	Eimer	Material:	PP
---------------	-------	-----------	----

Sekundärverpackung

Beschreibung:	Deckel	Material:	PP
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.