

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 19.07.2023

Patissa dunkle Glasur 10kg

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10161138**

Andere

EAN Code 9001901060576
KN Code (EU) 18062080

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Kakaohaltige Fettglasur

PRODUKTBESCHREIBUNG

Kakaohaltige Fettglasur Block.

Supply Chain Modell: Mass Balance; Erhöht die Produktion von zertifiziertem nachhaltigem Palmöl. www.rspo.info.

ALLGEMEINE INFORMATION

Physischer Zustand: Block
Ursprungsland: Österreich

ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung

Vor der Verarbeitung auf ca. 50°C erwärmen, optimale Verarbeitungstemperatur ca. 40°C.

Anwendung

Zum Überziehen und Dekorieren von Backwaren

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	stark, Kakao, Abgerundeten	Geruch:	stark, Kakao, Abgerundeten
Aussehen	Block	Farbe:	Dunkelbraun
Struktur:	Fest		

ZUTATEN

Pflanzliche Fette, ganz gehärtet: Palm, Kokos; Zucker; Fettarmes Kakaopulver (23%); Emulgator: SOJALecithine; Aroma.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	2.404 kJ	(579 kca)
Fett:	42,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	40,0 g	
Kohlenhydrate:	40,0 g	
davon Zucker:	37,0 g	
Eiweiß:	5,5 g	
Salz (Na x 2,5):	0,0200 g	

Patissa dunkle Glasur 10kg

Artikelnummer: 10161138 Letzte Änderung am: 19.07.2023

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Weizen	Nein	Nein	Ja
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	Ja
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Ja	Ja
Haselnuss	Nein	Nein	Nein
Walnüsse	Nein	Nein	Nein
Kaschunüsse	Nein	Nein	Nein
Pecannüsse	Nein	Nein	Nein
Paranüsse	Nein	Nein	Nein
Pistazien	Nein	Ja	Ja
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 SO2, angegeben werden.

Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

Kann Spuren enthalten von: MILCH / LAKTOSE, SCHALENFRÜCHTEN.

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.

BIO - INFORMATION

Biologisch: Nein

NACHHALTIGKEIT

Typ: Palmkern Supply chain model: Mass balance

Typ: Kakao - Nicht UTZ 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.

Patissa dunkle Glasur 10kg

Artikelnummer: 10161138 Letzte Änderung am: 19.07.2023

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				Petrifilm, AFNOR 3M 01/8-06/01, 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:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				§64 LFGB L 00.00-66, ISO 6579:2002, mini VIDAS

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	364 Tage
Lagertemperatur:	15 - 19 °C
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern., Geruchlos
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	15 - 19 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	10 kg	Bruttogewicht:	10,39 kg	Stückzahl:	1 ST
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Folie	Material:	PE		
Sekundärverpackung					
Beschreibung:	Karton	Material:	Pappe		

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.