

## PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients  
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 24.01.2023

### Patissa Sachertortenglasur 4kg

#### MATERIALNUMMERN

##### Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10161146**

##### Andere

EAN Code 9000144056704  
KN Code (EU) 18062080

#### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Fondant mit 23% Edelschokolade

#### PRODUKTBESCHREIBUNG

Sacher Glasur: Fondant mit 23% Edelschokolade.

RFA zertifiziert.

#### ALLGEMEINE INFORMATION

Physischer Zustand: Fest  
Ursprungsland: Österreich

#### ANWENDUNGSHINWEIS

Gebrauchsfertig: Ready to use.

#### SENSORISCHE INFORMATION

<b>Geschmack:</b>	Schokolade, Süß	<b>Geruch:</b>	Schokolade
<b>Aussehen</b>	Fest	<b>Farbe:</b>	Braun
<b>Struktur:</b>	Fest		
<b>Bemerkungen:</b>	Soft at 40°C		

#### ZUTATEN

Zucker; Glukosesirup; Kakaomasse; Wasser; Kakaobutter; MILCHFett; VollMILCHpulver; Emulgator: SOJALecithine; Säureregulator: Citronensäure; natürliches Vanillearoma.

#### NÄHRWERTANGABEN

##### Pro 100 Gramm Produkt

<b>Energie:</b>	1.705 kJ	(405 kca)
<b>Fett:</b>	12,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	7,4 g	
<b>Kohlenhydrate:</b>	72,0 g	
davon Zucker:	65,0 g	
<b>Eiweiß:</b>	1,4 g	
<b>Salz (Na x 2,5):</b>	0,0080 g	

# Patissa Sachertortenglasur 4kg

Artikelnummer: 10161146 Letzte Änderung am: 24.01.2023

## 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	Ja	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Ja	Ja
Haselnuss	Nein	Ja	Ja
Walnüsse	Nein	Ja	Ja
Kaschunüsse	Nein	Ja	Ja
Pecannüsse	Nein	Nein	Nein
Paranüsse	Nein	Ja	Ja
Pistazien	Nein	Ja	Ja
Macadamia-/Queenslandnuss	Nein	Ja	Ja
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: SCHALENFRÜCHTEN.

Entsprechend unserer Risikobewertung sind die unter dem Hinweis " Kann Spuren enthalten von." zusammengefassten Allergene, die einzigen relevanten Allergene für das Risiko einer Kreuzkontamination.

**Bemerkungen:** Kann Spuren von Schalenfrüchten (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) enthalten.

## GVO INFORMATION

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

## NACHHALTIGKEIT

<b>Typ:</b>	Keine PO/PK	<b>Wert:</b>	<b>Supply chain model:</b>	
<b>Typ:</b>	Kakao - UTZ	<b>Wert:</b>	100 %	<b>Supply chain model:</b> Mass balance

Mit dem Kauf von UTZ- zertifizierten Kakao unterstützen wir den nachhaltigen Kakaoanbau. UTZ- zertifizierten Bauern setzten bessere Anbaumethoden in Hinblick auf Mensch und Umwelt ein.  
[www.utz.org](http://www.utz.org)  
 Supply Chain Model: Mass Balance.  
 UTZ ID: UTZ\_CO1000001498; UTZ #: UTZ-IS 164538

## DIÄTETISCHE ANGABEN

<b>Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):</b>	Ja
<b>Geeignet für Veganer:</b>	Nein

# Patissa Sachertortenglasur 4kg

Artikelnummer: 10161146 Letzte Änderung am: 24.01.2023

## 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				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

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	153 Tage
Lagertemperatur:	15 - 20 °C
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern., Geruchlos
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	15 - 19 °C

## VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	4,0 kg	Bruttogewicht:	4,18 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.