PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 10.08.2022

Bernd das Brot

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer		
CSM Artikelnummer	10084415	
Betrieb	Artikelnummer	
CSM DEUTSCHLAND GMBH CSM AUSTRIA GMBH CSM POLSKA SP. Z O.O.	4017040887375 4017040887375 142085	
Andere		
EAN Code KN Code (EU)	4017040887375 1901200000	

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Backmischung

PRODUKTBESCHREIBUNG

Vormischung für Dreikornbrote mit Magnesium und Vitamin E aus Sonnenblumenkernen

ALLGEMEINE INFORMATION

Physischer Zustand: Pulver Ursprungsland: Deutschland

ANWENDUNGSHINWEIS

Arbeitsanweisungen

Zugabe: 50 %

Bernd das Brot 50%, Weizenmehl 30%, Roggenmehl 20%

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: Typisch, Leicht gesalzen, Leicht säuerlich Geruch: Typisch, Leicht säuerlich

Aussehen Pulver Farbe: Beige, Hellbraun

Struktur: Freifließendes Pulver

ZUTATEN

Sonnenblumenkerne; Maisflocken; ROGGENmehl; WEIZENmehl; Kartoffelflocken; Getrockneter ROGGENsauerteig; Braune Leinsaat; Jodiertes Speisesalz (Speisesalz; Kaliumjodat); WEIZENkeimmehl; Rapsöl; WEIZENkleber; Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Natrium-Carboxymethylcellulose; WEIZENkeimkleie; GERSTENmalzextrakt, getrocknet; Mineralstoff: Magnesiumoxid; Erbsenextrakt; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.672 kJ	(400 kcal)
Fett:	16,7 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	2,0 g	
Kohlenhydrate:	40,2 g	
davon Zucker:	2,7 g	
Eiweiß:	14,1 g	
Salz (Na x 2,5):	4,644 g	

Gedruckt am: 10.08.2022 Seite 1 Von 3 SAP ID: 001000103402

Bernd das Brot

 Artikelnummer:
 10084415
 Letzte Änderung am:
 10.08.2022

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	Ja	Ja	Ja			
Gerste	Ja	Ja	Ja			
Hafer	Nein	Ja	Ja			
Dinkel	Nein	Ja	Ja			
Khorasanweizen	Nein	Ja	Ja			
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein			
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	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	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	Ja	Ja			
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	4 PPM *	Nein	Nein			
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja			
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein			
* Gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 müssen Schwefeldioxid und Sulphite nur in Konzentrationen von me	hr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausç	gedrückt als SO2, angegeben werde	n.			

Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

Kann Spuren enthalten von: EI, SOJA, MILCH / LAKTOSE, SESAM, LUPINE.

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

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	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				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS
		nachweisbar				

Bernd das Brot

10084415 Artikelnummer: Letzte Änderung am: 10.08.2022

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen Mindesthaltbarkeit nach

270 Tage Produktion:

Lagertemperatur: 12 - 25 °C

Lagerhinweis: Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten., Trocken

Transportbedingungen
Transporttemperatur: 2 - 25 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	25 kg	Bruttogewicht:	25,165 kg		
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Sack		Material:	Papier, HDPE	
Sekundärverpackung					
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.

Gedruckt am: 10.08.2022 Seite 3 Von 3 SAP ID: 001000103402