

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 04.07.2023

Mona Lisa Massa Ticino Tropic 12,5kg

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10269739**

Andere

EAN Code 8711177663210
KN Code (EU) 1704905100

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Weiße Dekormasse für tropisches Klima

PRODUKTBESCHREIBUNG

ML Massa Ticino ist eine weiße Überzugsmasse zum Einschlagen von Festtags- und Hochzeitstorten, zum Herstellen von Dekorschildern oder zum Modellieren von Figuren.

ALLGEMEINE INFORMATION

Physischer Zustand: Paste
Ursprungsland: Schweiz

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

Gebrauchsfertig

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: Süß, leicht nach Vanille
Aussehen: Paste
Geruch: süß, leicht nach Vanille
Farbe: Weiß

ZUTATEN

Zucker; Glukosesirup; Wasser; Pflanzliches Fett: Palmkernfett, ganz gehärtet; Pflanzliches Öl: Sonnenblume; Geliermittel: Tra ganth; Feuchthaltemittel: Glycerin; Säuerungsmittel: Citronensäure; Aroma: Vanillin.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.635 kJ	(391 kca)
Fett:	4,9 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	4,0 g	
Kohlenhydrate:	86,2 g	
davon Zucker:	80,3 g	
Eiweiß:	0,0 g	
Salz (Na x 2,5):	0,0100 g	

Mona Lisa Massa Ticino Tropic 12,5kg

Artikelnummer:	10269739	Letzte Änderung am:	04.07.2023
----------------	----------	---------------------	------------

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
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	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	Nein	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Ja	Ja
Haselnuss	Nein	Ja	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 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: SCHALENFRÜCHTEN, SOJA.
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:	Palmkern	Supply chain model:	Segregation
------	----------	---------------------	-------------

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
Fette				
Fettgehalt:	4,9 %	4,4 - 5,4 %		IOCCC14/1972
Gehalte				
Feuchtegehalt:		<= 13 %		IOCCC1/1952

Mona Lisa Massa Ticino Tropic 12,5kg

Artikelnummer:

10269739

Letzte Änderung am:

04.07.2023

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	Nicht nachweisbar				ISO 16649-2
Schimmelpilze:	/ g	50				ISO 7954
Hefen:	/ g	50				ISO 7954
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				ISO 6579:2002

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	365 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	12 - 20 °C
Relative Lagerfeuchtigkeit:	70 %
Lagerhinweis:	Kühl, trocken, vor starkem Licht und Gerüchen geschützt lagern.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	12 - 20 °C

VERPACKUNGSGINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	12,50 kg	Bruttogewicht:	12,9 kg
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Eimer (geschlossen)	Material:	PP
Beschreibung:	Folie	Material:	PET

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.