

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 09.02.2022

Meister Apfelstrudelmix

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10160796
Betrieb	
CSM DEUTSCHLAND GMBH	9005676025501
CSM AUSTRIA GMBH	9005676025501
Andere	
EAN Code	9005676025501
KN Code (EU)	0813300000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Getrocknete Apfelstücke
--------------------------------	-------------------------

PRODUKTBESCHREIBUNG

Getrocknete Apfelstücke.

ALLGEMEINE INFORMATION

Physischer Zustand:	Flocken
Ursprungsland:	Slowenien

ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung	
The apple flakes are suitable as an ingredient for bakeries (apple pie, apple strudel), as an addition for cereals, muesli...	
Zugabe:	
Bemerkungen:	1 Teil Mix + 5 Teile Wasser

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Umfang:		10 - 20 mm		

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Charakteristisch, Süß, Sauer, Ohne Fremdgeschmack	Geruch:	aromatisch, Apfel, ohne Beigeschmack
Aussehen	Flocken	Farbe:	Weiß, Gelb
Struktur:	Knusprig		

ZUTATEN

Apfel; Antioxidationsmittel: NatriummetabiSULFIT (enthält SULFITE).

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt			
Energie:	1.448 kJ	(342 kcal)	
Fett:	0,6 g		
davon gesättigte Fettsäuren:	0,2 g		
Kohlenhydrate:	75,4 g		
davon Zucker:	72,1 g		
Eiweiß:	1,1 g		
Salz (Na x 2,5):	0,0050 g		

Meister Apfelstrudelmix

Artikelnummer: 10160796 Letzte Änderung am: 09.02.2022

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	Nein	Nein
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Nein	Nein
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	Nein
Schwefeldioxid und Sulfit in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	600 PPM *	Ja	Ja
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: -

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.

BIO - INFORMATION

Biologisch: Nein

NACHHALTIGKEIT

Typ: Keine PO/PK Wert: 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.

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Gehalte				
Feuchtegehalt:		<= 4 %		Trockenschrank

Meister Apfelstrudelmix

Artikelnummer: 10160796 Letzte Änderung am: 09.02.2022

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	100 000				ASU L 00.00-88
Enterobakterien:	/ g	100				ASU L 00.00-133/2
E. coli:	/ 1 g	10				PV-MB-002 ChromID Coli Agar AFNOR- Zertifikatsnr. BIO 12/19-12/06
Schimmelpilze:	/ g	10 000				ISO 21527-2
Hefen:	/ g	10 000				ISO 21527-2
Salmonellen:	/ 25 g	abwesend	0			PV-MB-101 IRIS Salmonella Agar AFNOR Zertifikatsnr. BKR 23/07-10/11

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	365 Tage
Lagertemperatur:	13 - 17 °C
Lagerhinweis:	Kühl
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	13 - 17 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	10 kg	Bruttogewicht:	11,26 kg
Stückzahl:	1 ST		
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Sack	Material:	PP
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Kiste / Karton	Material:	Wellpappe

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.