

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 04.09.2024

Lezym

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10100689**

Andere

EAN Code 4017040312105
KN Code (EU) 1901200000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Backmittel

PRODUKTBESCHREIBUNG

Klassisches Malz-Lecithin-Backmittel für Weizenkleingebäcke und Weizenbrote

Palm-frei

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Deutschland Ursprungscontinent: Europa (EU)

Physischer Zustand: Pulver

ANWENDUNGSHINWEIS

Arbeitsanweisungen

Zugabe: 2 - 3 % auf Mehl

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: Süß, Malz Geruch: Malz
Aussehen: Pulver Farbe: Hellbraun
Struktur: feines Pulver, Wie Mehl, kleine Partikel

ZUTATEN

Malzmehl z. T. geröstet (WEIZEN; GERSTE); WEIZENmehl; Traubenzucker; WEIZENquellmehl; Emulgator: Lecithine; Stabilisator: Natrium - Carboxymethylcellulose; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Enzyme.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

| | | |
|---|----------|------------|
| Energie: | 1.581 kJ | (376 kcal) |
| Fett: | 8,4 g | |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 1,2 g | |
| davon einfach ungesättigte Fettsäuren: | 2,1 g | |
| davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren: | 2,7 g | |
| Kohlenhydrate: | 61,2 g | |
| davon Zucker: | 19,3 g | |
| Ballaststoffe: | 11,5 g | |
| Eiweiß: | 7,8 g | |
| Salz (Na x 2,5): | 1,5129 g | |

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

| | |
|---|----------|
| Fette davon Transfettsäuren: | 0,0 g |
| Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs: | 0,0 g |
| Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs: | 0,0 g |
| Cholesterin: | 0,0 ppm |
| Salz (NaCl): | 12,1 mg |
| Minerales - Natrium: | 605,2 mg |
| Wasser: | 8,9 g |

Lezym

Artikelnummer: 10100689 Letzte Änderung am: 04.09.2024

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 | Nein | Ja | Ja |
| Gerste | Ja | Ja | Ja |
| Hafer | Nein | Ja | Ja |
| Dinkel | Nein | Ja | Ja |
| Khorasanweizen | Nein | Nein | 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 | Nein | Ja |
| Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l | 0 PPM * | Nein | Nein |
| Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Nein | Ja |
| 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: EI, SOJA, MILCH / LAKTOSE.

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.

DIÄTETISCHE ANGABEN

| | | | |
|--------------------------------------|----|--|------|
| Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto): | Ja | Geeignet für Zöliakie-Diät: | Nein |
| Geeignet für Lakto-Vegetarier: | Ja | Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz: | Nein |
| Geeignet für Ovo-Vegetarier: | Ja | Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchproteinallergie: | Nein |
| 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 nachweisbar | | | | §64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS |

Lezym

| | |
|-------------------------|--------------------------------|
| Artikelnummer: 10100689 | Letzte Änderung am: 04.09.2024 |
|-------------------------|--------------------------------|

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen

| | |
|-------------------------|--|
| Mindesthaltbarkeit nach | 365 Tage |
| Produktion: | |
| Lagertemperatur: | 12 - 25 °C |
| Lagerhinweis: | Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten. |

Transportbedingungen

| | |
|----------------------|-----------|
| Transporttemperatur: | 2 - 25 °C |
|----------------------|-----------|

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit

| | | | |
|---------------|-------|----------------|-----------|
| Nettogewicht: | 25 kg | Bruttogewicht: | 25,165 kg |
|---------------|-------|----------------|-----------|

Palette

| | | | |
|---------------|---------------------------------|-------------------------|--------|
| Palettentyp: | Kunststoffpalette H1 1200 x 800 | | |
| VE pro Lage: | 3 ST | Lagen: | 10 ST |
| Nettogewicht: | 750 kg | Bruttogewicht: | 773 kg |
| | | VE pro Palette: | 30 ST |
| | | Gesamthöhe der Palette: | 156 cm |

Primärverpackung:

| | | | |
|---------------|-----------|-----------|--------------|
| Beschreibung: | Sack | Material: | Papier, HDPE |
| Quantität: | 1,0000 PC | | |
| Gewicht: | 165,4 g | | |
| Farbe: | Weiß | | |
| Breite: | 350 mm | | |
| Höhe: | 950 mm | | |

Codierung

| | | | | | |
|-------|----|--------------------|--------|---------------|--------------|
| Name: | Ja | Haltbarkeitsdatum: | TTMMJJ | Charge-Code: | Batch-Nummer |
| EAN: | Ja | Lieferant: | Ja | Materialcode: | Ja |

Sekundärverpackung

| | | | |
|---------------|----------|-----------|--------|
| Beschreibung: | Etikett | Material: | Papier |
| Gewicht: | 2,6 g | | |
| Farbe: | Weiß | | |
| Breite: | 210 mm | | |
| Höhe: | 148,5 mm | | |

Tertiär Verpackung

| | | | |
|---------------|-----------|-----------|--------|
| Beschreibung: | Palette | Material: | HDPE |
| Quantität: | 1,0000 PC | | |
| Gewicht: | 18 kg | | |
| Farbe: | Hellgrau | | |
| Länge: | 1.200 mm | | |
| Breite: | 800 mm | | |
| Höhe: | 160 mm | | |
| Beschreibung: | Bogen | Material: | Papier |
| Quantität: | 1,0000 PC | | |
| Gewicht: | 552 g | | |
| Farbe: | Grau | | |
| Länge: | 1.150 mm | | |
| Breite: | 800 mm | | |

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem

| | vorhanden | | Bemerkungen |
|-------------------|-----------|----------------------|-------------|
| Siebe: | Ja | Siebweite: 3 mm | |
| Filter: | Nein | | |
| Metalldetektor: | Ja | | |
| Eisen: | | Ø Prüfkörper: 2,5 mm | |
| Nicht-Eisen: | | Ø Prüfkörper: 3,5 mm | |
| Edelstahl: | | Ø Prüfkörper: 3,5 mm | |
| Röntgenstrahlung: | Nein | | |

Lezym

Artikelnummer: 10100689 Letzte Änderung am: 04.09.2024

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatenummerierung

| Typ | Nummer | Bemerkungen |
|---|------------|-------------|
| KN Code (EU) | 1901200000 | |
| 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.

Letzte Änderung am: 04.09.2024
Änderung: Diätetische Angaben, Zutaten, Nährwertangaben, Im Produkt enthaltene Allergene, Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen