

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 29.03.2021

CARMA QUICK GEL 14kg

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10159826
Betrieb	
CSM DEUTSCHLAND GMBH	7610315418914
CSM AUSTRIA GMBH	7610315418914
Andere	
EAN Code	7610315418914
KN Code (EU)	2106909849

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Glasur Gel mit Aprikosengeschmack, konzentriert, schnittfest

PRODUKTBESCHREIBUNG

Glasur Gel, Aprikosengeschmack, konzentriert, schnittfest

ALLGEMEINE INFORMATION

Physischer Zustand: Gel
Ursprungsland: Schweiz

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung
Für den professionellen Einsatz.

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: Aprikose, Süß
Aussehen: Gel
Geruch: Fruchtig, Aprikose
Farbe: Gelb, Orange

ZUTATEN

Zucker; Wasser; Glukosesirup; Gelliermittel: Pektine; Säuerungsmittel: Citronensäure; Säureregulator: Natriumcitrate; Aroma; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Stabilisator: Calciumchlorid; Farbstoff: Carotin.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.044 kJ	(250 kcal)
Fett:	0,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
Kohlenhydrate:	61,8 g	
davon Zucker:	61,6 g	
Eiweiß:	0,0 g	
Salz (Na x 2,5):	0,0098 g	

CARMA QUICK GEL 14kg

Artikelnummer:	10159826	Letzte Änderung am:	29.03.2021
----------------	----------	---------------------	------------

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	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	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Ja
Haselnuss	Nein	Nein	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 Sulfit in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 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.

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
pH				
pH 10 % Lösung:		< 4,0		IOCCC15

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

CARMA QUICK GEL 14kg

Artikelnummer:	10159826	Letzte Änderung am:	29.03.2021
----------------	----------	---------------------	------------

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	365 Tage
Lagertemperatur:	15 - 18 °C
Relative Lagerfeuchtigkeit:	< 65 %
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	12 - 20 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	14 kg	Bruttogewicht:	14,37 kg	Stückzahl:	1 ST
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Eimer (geschlossen)	Material:	PP		
Beschreibung:	Folie	Material:	PET, PP		

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.