

# PRODUKTSPEZIFIKATION

**CSM Ingredients**  
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 09.08.2022

## Meister Butter-Berliner Spezial PO SG

### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	<b>10106060</b>
Betrieb	
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040883926
CSM AUSTRIA GMBH	4017040883926
Andere	
EAN Code	4017040883926
KN Code (EU)	2106909838

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Backkrem zur Herstellung von Berlinerteigen
--------------------------------	---

### PRODUKTBESCHREIBUNG

2,5 kg
Rolle

### ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Deutschland
----------------	-------------

### ANWENDUNGSHINWEIS

Arbeitsanweisungen	
Zugabe:	25 % auf Mehl

### SENSORISCHE INFORMATION

<b>Geschmack:</b>	Süß, salzig, Nach Butter	<b>Geruch:</b>	Angenehm, Nach Butter, Leicht säuerlich, Essig
<b>Aussehen:</b>	Paste	<b>Farbe:</b>	Hellgelb, Gelb
<b>Struktur:</b>	Halbfest		

### ZUTATEN

BUTTERREINFETT (34 %); MILCHZUCKER; Zucker; Jodiertes Speisesalz (Speisesalz; Kaliumjodat); Maisquellmehl; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; WEIZENKLEBER; Säureregulator: Diphosphate; WEIZENQUELLMEHL; Natürliches Aroma; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, L-Cystein; Enzyme (WEIZENMEHL); Stickstoff.
--

### NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt			
Energie:	2.274 kJ	(547 kcal)	
Fett:	38,9 g		
davon gesättigte Fettsäuren:	27,6 g		
Kohlenhydrate:	45,7 g		
davon Zucker:	40,3 g		
Eiweiß:	2,8 g		
Salz (Na x 2,5):	8,4191 g		

# Meister Butter-Berliner Spezial PO SG

Artikelnummer: 10106060 Letzte Änderung am: 09.08.2022

## ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Weizen	Ja	Ja	Ja
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
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)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Nein
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	Ja	Ja
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 SO<sub>2</sub>, angegeben werden.

### Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

Kann Spuren enthalten von: Ei.

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.

## NACHHALTIGKEIT

Typ: Palmöl Wert: 100 % Supply chain model: Segregation

Supply Chain Modell: Segregation. Enthält zertifiziertes nachhaltiges Palmöl. [www.rspo.org](http://www.rspo.org).  
RSPO ID: 2-1223-21-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831156

## DIÄTETISCHE ANGABEN

Halal: Ja - zertifiziert  
Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto): Ja  
Geeignet für Veganer: Nein

# Meister Butter-Berliner Spezial PO SG

Artikelnummer: 10106060	Letzte Änderung am: 09.08.2022
-------------------------	--------------------------------

## MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	10 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
Enterobakterien:	/ g	1 000				DIN EN ISO 21528-1/2:2017-09, DIN EN ISO 21528-1/2:2009-12, ASU §64 LFGB L05.00-5:1990-06
Schimmelpilze:	/ g	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Hefen:	/ g	1 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Staphylococcus aureus:	/ g	100				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12, ASU L00.00-55:2004-12, AFNOR 3M-01/09-04/03:2007-03
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	364 Tage
Lagertemperatur:	14 - 18 °C
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	14 - 18 °C

## VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	20 kg	Bruttogewicht:	20,63 kg	Stückzahl:	8 ST
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Folie	Material:	Nylon, PP, EVOH		
Sekundärverpackung					
Beschreibung:	Box	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.