

## PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients  
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 02.10.2023

### Pom - Frisch Klu 25kg

## MATERIALNUMMERN

### Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10261677**

### Andere

EAN Code 4017040061133  
KN Code (EU) 1901200000

## BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Brotbackmischung - Spezialität

## PRODUKTBESCHREIBUNG

Basisprodukt für saftige Kartoffelbrote und -kleingebäcke. Für direkte Führung oder zum Unterkneten. Mit Pom-Frisch hergestellte Kartoffelgebäcke sind saftig und haben den feinen Kartoffelgeschmack

## ALLGEMEINE INFORMATION

Physischer Zustand: Pulver  
Ursprungsland: Deutschland

## ANWENDUNGSHINWEIS

### Arbeitsanweisungen

Zugabe: 30 - 50 % auf Mehl

## SENSORISCHE INFORMATION

<b>Geschmack:</b>	Leicht gesalzen, Leicht nach Muskat	<b>Geruch:</b>	Leicht nach Muskat, Typisch
<b>Aussehen</b>	Pulver, Flocken	<b>Farbe:</b>	Grau, Gelb
<b>Struktur:</b>	Pulver		

## ZUTATEN

Kartoffelflocken (GESCHWEFELT); WEIZENmehl; WEIZENkleber; Stabilisator: Guarkernmehl; Maisstärke; Speisesalz; MILCHzucker; SüßMOLKENpulver; WEIZENquellmehl; Gewürze.

## NÄHRWERTANGABEN

### Pro 100 Gramm Produkt

<b>Energie:</b>	1.450 kJ	(342 kca)
<b>Fett:</b>	1,3 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,3 g	
<b>Kohlenhydrate:</b>	65,3 g	
davon Zucker:	4,3 g	
<b>Eiweiß:</b>	13,5 g	
<b>Salz (Na x 2,5):</b>	2,0466 g	

# Pom - Frisch Klu 25kg

Artikelnummer: 10261677 Letzte Änderung am: 02.10.2023

## 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	Ja	Ja
Gerste	Nein	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)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Ja	Ja
Haselnuss	Nein	Ja	Ja
Walnüsse	Nein	Ja	Ja
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	19 PPM *	Nein	Nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	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 SO<sub>2</sub>, angegeben werden.

### Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

Kann Spuren enthalten von: EI, SOJA, SCHALENFRÜCHTEN, LUPINE.

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 Veganer: Nein

## 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

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

<b>Lagerbedingungen</b>	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	273 Tage
Lagertemperatur:	12 - 25 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten.
<b>Transportbedingungen</b>	
Transporttemperatur:	2 - 25 °C

# Pom - Frisch Klu 25kg

Artikelnummer: 10261677 Letzte Änderung am: 02.10.2023

## VERPACKUNGSINFORMATION

### Verkaufseinheit

Nettogewicht: 25 kg Bruttogewicht: 25,172 kg

### Primärverpackung:

Beschreibung: Sack Material: Papier, HDPE

### Sekundärverpackung

## 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.