

## PRODUKTSPEZIFIKATION

**CSM Ingredients**  
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 29.04.2022

### allesgute Dinkelbrötchen

#### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	<b>10082661</b>
Betrieb	
Artikelnummer	
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040893697
CSM AUSTRIA GMBH	4017040893697
CSM MAGYARORSZÁG KFT.	7111503
Andere	
EAN Code	4017040893697
KN Code (EU)	1901200000

#### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Backmischung

#### PRODUKTBESCHREIBUNG

Pulverförmige gebrauchsfertige Backmischung zur Herstellung von Dinkelsemmeln

#### ALLGEMEINE INFORMATION

Physischer Zustand: Pulver  
Ursprungsland: Deutschland

#### ANWENDUNGSHINWEIS

##### Arbeitsanweisungen

Zugabe: 100 %

#### SENSORISCHE INFORMATION

<b>Geschmack:</b>	Leicht gesalzen	<b>Geruch:</b>	Wie Mehl
<b>Aussehen</b>	Pulver, Pulver mit Körnern und Saaten, Pulver mit Körnern und Saaten, Saaten	<b>Farbe:</b>	Hellbraun
<b>Struktur:</b>	Fließfähig		

#### ZUTATEN

DinkelWEIZENmehl (74%); Sonnenblumenkerne; DinkelvollkornWEIZENmehl (4,0%); SüßLUPINENSchrot; Meersalz; Kartoffelflocken; Stabilisator: Guarkernmehl; GERSTENmalzextrakt, getrocknet; Zucker; DinkelvollkornWEIZENSauerteig, getrocknet; DinkelWEIZENkleber; DinkelWEIZENstärke; Rapsöl; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Enzyme (WEIZENmehl).

#### NÄHRWERTANGABEN

##### Pro 100 Gramm Produkt

<b>Energie:</b>	1.540 kJ	(365 kcal)
<b>Fett:</b>	7,4 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,9 g	
<b>Kohlenhydrate:</b>	56,5 g	
davon Zucker:	2,5 g	
<b>Eiweiß:</b>	14,9 g	
<b>Salz (Na x 2,5):</b>	2,219 g	

# allesgute Dinkelbrötchen

Artikelnummer: 10082661 Letzte Änderung am: 29.04.2022

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

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

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.

## 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

# allesgute Dinkelbrötchen

Artikelnummer:	10082661	Letzte Änderung am:	29.04.2022
----------------	----------	---------------------	------------

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

<b>Lagerbedingungen</b>	
Mindesthaltbarkeit nach	365 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	12 - 25 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten.
<b>Transportbedingungen</b>	
Transporttemperatur:	2 - 25 °C

## VERPACKUNGSINFORMATION

<b>Verkaufseinheit</b>			
Nettogewicht:	25 kg	Bruttogewicht:	25,154 kg
<b>Primärverpackung:</b>			
Beschreibung:	Sack	Material:	Papier, HDPE
<b>Sekundärverpackung</b>			

## 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.