

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 19.01.2024

MEISTER MARILLE PREMIUM 13,5kg

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10160798**

Andere

EAN Code 9002355000224
KN Code (EU) 20079939

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Marillenkönfitüre, 45 % Fruchtgehalt

PRODUKTBESCHREIBUNG

Feinste Marillenkönfitüre, besonders zum Füllen von Krapfen geeignet. Einfrucht - passiert - 45% Fruchtanteil

ALLGEMEINE INFORMATION

Physischer Zustand: Gallertartig
Ursprungsland: Österreich

ANWENDUNGSHINWEIS

Gebrauchsfertig: Ready to use

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Typisch, Aprikose	Geruch:	Typisch, Aprikose
Aussehen:	Gallertartig	Farbe:	Gelb, Orange
Struktur:	Typisch		

ZUTATEN

Aprikose (45%); Zucker; Glukose-Fruktose-Sirup; Säuerungsmittel: Citronensäure; Geliemittel: Pektine; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.077 kJ	(256 kca)
Fett:	0,1 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
Kohlenhydrate:	61,2 g	
davon Zucker:	60,8 g	
Eiweiß:	0,4 g	
Salz (Na x 2,5):	0,0300 g	

MEISTER MARILLE PREMIUM 13,5kg

Artikelnummer: 10160798 Letzte Änderung am: 19.01.2024

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	Nein
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Nein	Nein
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	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 SO2, angegeben werden.

Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

Kann Spuren enthalten von: -.

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.

NACHHALTIGKEIT

Typ: Keine PO/PK

Supply chain model:

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.

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
pH				
pH:		2,9 - 3,4		pH-Meter

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000				ISO 4833
Coliforme Keime:	/ g	100				ISO 4831
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 4831
Schimmelpilze:	/ g	100				ISO 7954
Hefen:	/ g	100				ISO 7954
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888
Clostridium perfringens:	/ g	100				ISO 15213

MEISTER MARILLE PREMIUM 13,5kg

Artikelnummer: 10160798 Letzte Änderung am: 19.01.2024

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach 730 Tage
Produktion:
Lagertemperatur: 11 - 19 °C
Lagerhinweis: Kühl

Transportbedingungen

Transporttemperatur: 11 - 19 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit

Nettogewicht: 13,5 kg Bruttogewicht: 13,905 kg Stückzahl: 1 ST

Primärverpackung:

Beschreibung: Eimer Material: PE

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.