

## PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients  
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 24.01.2023

### Meister glasurlinsen 10kg

## MATERIALNUMMERN

### Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10160824**

### Andere

EAN Code 9001901060101  
KN Code (EU) 18062050

## BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Kakaohaltige Fettglasur

## PRODUKTBESCHREIBUNG

Kakaohaltige Fettglasur.

## ALLGEMEINE INFORMATION

Physischer Zustand: Paste  
Ursprungsland: Österreich

## ANWENDUNGSHINWEIS

### Anwendung

Kakaohaltige Fettglasur

## SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Kakao	Geruch:	Kakao
Aussehen	Paste	Farbe:	Dunkelbraun
Struktur:	homogen		

## ZUTATEN

Zucker; Pflanzliches Fett, ganz gehärtet: Palmkern, Kokos; Fettarmes Kakaopulver (21%); Emulgator: SOJALecithine; Aroma.

## NÄHRWERTANGABEN

### Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	2.383 kJ	(573 kca)
Fett:	40,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	38,0 g	
Kohlenhydrate:	44,0 g	
davon Zucker:	42,0 g	
Eiweiß:	5,0 g	
Salz (Na x 2,5):	0,0200 g	

# Meister glasurlinsen 10kg

Artikelnummer: 10160824 Letzte Änderung am: 24.01.2023

## ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
<b>Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	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
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Ja	Ja
Haselnuss	Nein	Ja	Ja
Walnüsse	Nein	Ja	Ja
Kaschunüsse	Nein	Ja	Ja
Pecannüsse	Nein	Ja	Ja
Paranüsse	Nein	Ja	Ja
Pistazien	Nein	Ja	Ja
Macadamia-/Queenslandnuss	Nein	Ja	Ja
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen &gt; 10 mg/kg oder &gt; 10 mg/l</b>	0 PPM *	Nein	Nein
<b>Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	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: MILCH / LAKTOSE, SCHALENFRÜCHTEN.

Entsprechend unserer Risikobewertung sind die unter dem Hinweis " Kann Spuren enthalten von." zusammengefassten Allergene, die einzigen relevanten Allergene für das Risiko einer Kreuzkontamination.

**Bemerkungen:** Kann Spuren von Milch, Schalenfrüchten (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) enthalten.

## GVO INFORMATION

Das Produkt enthält keine nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.

## NACHHALTIGKEIT

Typ: PK - Nicht nachhaltige Wert: Supply chain model:

Typ: Kakao - Nicht UTZ Wert: 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.

## MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
<b>Gesamtkeimzahl:</b>	/ g	10 000				§64 LFGB L 01.00-5, ISO 4833
<b>Enterobakterien:</b>	/ g	10				§64 LFGB L 05.00-5, ISO 21528-2
<b>E. coli:</b>	/ 1 g	Nicht nachweisbar				ISO 16649-2
<b>Schimmelpilze:</b>	/ g	100				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
<b>Hefen:</b>	/ g	100				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
<b>Salmonellen:</b>	/ 250 g	Nicht nachweisbar				§64 LFGB L 00.00-66, ISO 6579:2002

# Meister glasurlinsen 10kg

Artikelnummer: 10160824 Letzte Änderung am: 24.01.2023

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

### Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach 364 Tage  
Produktion:  
Lagertemperatur: 15 - 20 °C  
Lagerhinweis: Trocken und kühl lagern., Geruchlos

### Transportbedingungen

Transporttemperatur: 15 - 19 °C

## VERPACKUNGSINFORMATION

### Verkaufseinheit

Nettogewicht: 10 kg Bruttogewicht: 10,31 kg Stückzahl: 1 ST

### Primärverpackung:

Beschreibung: Sack Material: PE

### Sekundärverpackung

Beschreibung: Karton Material: Pappe

## 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.