

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Letzte Änderung am:	31.07.2014
Ersetzt Fassung vom:	
EAN Code:	9005676060748 9005676060748 9005676060748

BACKSAUER R22 dunkel 25kg

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10161477
Betrieb	
CSM AUSTRIA GMBH	6074
CSM DEUTSCHLAND GMBH	9005676060748
CSM AUSTRIA GMBH	9005676060748

VERKEHRSSBEZEICHNUNG

Bezeichnung des Lebensmittels:	Brotbackmittel - Teigsäuerungsmittel
---------------------------------------	--------------------------------------

PRODUKTBESCHREIBUNG

Für dunkle Roggen-, Roggenschrot- und Roggenmischbrote. Mit dunklem Quellmehl für kräftig schmeckende Brote. Säuregrad: ca. 400

GEBRAUCHSEMPFEHLUNG

Arbeitsanweisungen	
Zugabe:	2,5 - 2,7 % auf Roggenmehl

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Sauer	Geruch:	Kaffee
Aussehen	Pulver	Farbe:	Dunkelbraun

ZUTATEN

Roggenquellmehl; Säuerungsmittel: Citronensäure (E 330); Säureregulator: Natriumacetate (E 262).
--

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.490 kJ	(350 kcal)
Fett:	0,9 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,1 g	
Kohlenhydrate:	54,4 g	
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	0,7 g	
Eiweiß:	7,0 g	
Salz (Na x 2,5):	2,016 g	

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	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)	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	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 ml/l	0 PPM	Nein	Nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: Ei, Soja, Milch / Laktose.			

Artikelnummer: 10161477

GVO INFORMATION

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

DIÄTETISCHE ANGABEN

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

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1.000.000				§64 LFGB L 01.00-5
E. coli:	/ 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

Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit: 364 Tage
 Lagertemperatur: 15 - 25 °C
 Lagerhinweis: Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten., Trocken

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit

Nettogewicht: 25 kg Bruttogewicht: 25,2 kg Stückzahl: 1 ST

Primärverpackung:

Beschreibung: Sack Material: Papier, HDPE

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 QA Managementsystems ist.