

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 15.12.2023

allesgute BesteDinkelsprossen

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10082652**

Andere

EAN Code 4017040896490
KN Code (EU) 1901909900

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Dinkelsprossen veredelt mit Dinkel-Sauerteig

PRODUKTBESCHREIBUNG

Sauerteigpaste mit Dinkelsprossen, mit Essig und Salz stabilisiert

ALLGEMEINE INFORMATION

Physischer Zustand: Paste
Ursprungsland: Deutschland

ANWENDUNGSHINWEIS

Arbeitsanweisungen

Zugabe: 20 - 40 % Zugabe auf Mehl

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Leicht säuerlich, aromatisch	Geruch:	Leicht säuerlich, aromatisch
Aussehen	Paste	Farbe:	Braun
Struktur:	kleine Partikel		

ZUTATEN

DinkelWEIZENSprossen (60%); Sauerteig (DinkelWEIZENmahlerzeugnisse; Wasser); Inulin; Apfelessig; Speisesalz; GERSTENmalzextra kt.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	827 kJ	(196 kca)
Fett:	1,1 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,2 g	
Kohlenhydrate:	33,0 g	
davon Zucker:	6,4 g	
Eiweiß:	6,5 g	
Salz (Na x 2,5):	3,6000 g	

allesgute BesteDinkelsprossen

Artikelnummer: 10082652 Letzte Änderung am: 15.12.2023

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Weizen	Nein	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	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-/Queenstandnuss	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	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

Kosher: Ja - zertifiziert

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:	4	3,9 - 4,2		pH-Meter, ICC 145, ICC standard No. 145
Gehalte				
Feuchtegehalt:	43 %	40 - 45 %		Karl Fischer

allesgute BesteDinkelsprossen

Artikelnummer: 10082652

Letzte Änderung am: 15.12.2023

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000 000				§64 LFGB
E. coli:	/ 1 g	10				§64 LFGB
Schimmelpilze:	/ g	10 000				§64 LFGB
Bacillus cereus:	/ g	1 000				§64 LFGB
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000				§64 LFGB
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				§64 LFGB

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	273 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	< 22 °C
Lagerhinweis:	Kühl, Trocken, Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten.
Lagerbedingungen nach dem Öffnen (Lab-Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	3 Tage
Lagertemperatur:	4 - 6 °C
Lagerhinweis:	Kühl, Trocken
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< 22 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	16 kg	Bruttogewicht:	16,60 kg	Stückzahl:	1 ST
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Eimer	Material:	PP		
Sekundärverpackung					
Beschreibung:	Palettenbox Abdeckung	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.