

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 09.08.2022

Meister Goldcreme PO MB

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10101877
Betrieb	
Artikelnummer	
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4000492501135
CSM AUSTRIA GMBH	50113
CSM IBERIA S.A.(PT)	15175
CSM AUSTRIA GMBH	4000492501135
CSM GLOBAL	10101877
CSM POLSKA SP. Z O.O.	301093
Andere	
EAN Code	4000492501135
KN Code (EU)	1517109010

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Margarine

PRODUKTBESCHREIBUNG

Margarine für Cremen und Rührmassen., Stange, 2,5 kg

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Deutschland

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

Zur Herstellung von Fettkrems
Zur Herstellung von Spritzgebäck.
Zur Herstellung von Sandkuchen.
zur Herstellung von Rührkuchen

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Butterähnlich	Geruch:	Butterähnlich
Aussehen	Fester rechteckiger Block	Farbe:	Hellgelb
Struktur:	Weich		

ZUTATEN

Pflanzliche Fette: Palm, Kokos, Ganz gehärtetes Palm, (in veränderlichen Gewichtsanteilen); Wasser; Pflanzliche Öle: Raps, Sonnenblume (in veränderlichen Gewichtsanteilen), Palm; Emulgator: Polyglycerinester von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Speisesalz; Natürliches Aroma; Antioxidationsmittel: Alpha-Tocopherol; Säureregulator: Citronensäure.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	2.960 kJ	(720 kcal)
Fett:	80,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	46,9 g	
Kohlenhydrate:	0,0 g	
davon Zucker:	0,0 g	
Eiweiß:	0,0 g	
Salz (Na x 2,5):	0,0984 g	

Meister Goldcreme PO MB

Artikelnummer: 10101877	Letzte Änderung am: 09.08.2022
-------------------------	--------------------------------

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Weizen	Nein	Nein	Ja
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Nein	Ja
Hafer	Nein	Nein	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
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	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Nein
Haselnuss	Nein	Nein	Ja
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	Ja
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfit 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 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.

NACHHALTIGKEIT

Typ:	Palmöl	Wert:	100 %	Supply chain model:	Mass balance
Supply Chain Modell: Mass Balance. Erhöht die Produktion von zertifiziertem nachhaltigem Palmöl. www.rspo.org . RSPO ID: 2-1223-21-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831156					
Typ:	Palmkern	Wert:	100 %	Supply chain model:	Mass balance
Supply Chain Modell: Mass Balance. Erhöht die Produktion von zertifiziertem nachhaltigem Palmöl. www.rspo.org . RSPO ID: 2-1223-21-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831156					

DIÄTETISCHE ANGABEN

Halal:	Ja - zertifiziert
Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja
Geeignet für Veganer:	Ja
<i>"Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.</i>	

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
pH				
pH:		2,8 - 4,4		Potentiometrisch

Meister Goldcreme PO MB

Artikelnummer: 10101877	Letzte Änderung am: 09.08.2022
-------------------------	--------------------------------

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
Enterobakterien:	/ g	10				DIN EN ISO 21528-1/2:2017-09, DIN EN ISO 21528-1/2:2009-12, ASU §64 LFGB L05.00-5:1990-06
Schimmelpilze:	/ g	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Hefen:	/ g	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	126 Tage
Lagertemperatur:	14 - 18 °C
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	14 - 18 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	10 kg	Bruttogewicht:	10,241 kg
		Stückzahl:	4 ST
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Wickler	Material:	Aluminium, LDPE, Papier
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier

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.