

## PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients  
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 28.02.2023

### Delfia Back Universal

## MATERIALNUMMERN

### Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10166736**

### Andere

EAN Code 4017040004383  
KN Code (EU) 1517109010

## BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Margarine

## PRODUKTBESCHREIBUNG

Pflanzliche Margarine

## ALLGEMEINE INFORMATION

Physischer Zustand: Fester rechteckiger Block  
Ursprungsland: Deutschland

## ANWENDUNGSHINWEIS

### Anwendung

Pflanzenmargarine, zum Kochen und Backen geeignet.

## SENSORISCHE INFORMATION

|                   |                           |                |                |
|-------------------|---------------------------|----------------|----------------|
| <b>Geschmack:</b> | Butterähnlich             | <b>Geruch:</b> | leicht buttrig |
| <b>Aussehen</b>   | Fester rechteckiger Block | <b>Farbe:</b>  | Hellgelb       |
| <b>Struktur:</b>  | Mittelfest                |                |                |

## ZUTATEN

Palmfett; Wasser; Emulgator: Lecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Speisesalz; Natürliches Aroma; Säuerungsmittel: Citronensäure; Farbstoff: Carotin.

## NÄHRWERTANGABEN

### Pro 100 Gramm Produkt

|                              |          |           |
|------------------------------|----------|-----------|
| <b>Energie:</b>              | 2.960 kJ | (720 kca) |
| <b>Fett:</b>                 | 80,0 g   |           |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 41,7 g   |           |
| <b>Kohlenhydrate:</b>        | 0,0 g    |           |
| davon Zucker:                | 0,0 g    |           |
| <b>Eiweiß:</b>               | 0,0 g    |           |
| <b>Salz (Na x 2,5):</b>      | 0,0789 g |           |

# Delfia Back Universal

Artikelnummer: 10166736 Letzte Änderung am: 28.02.2023

## 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             | Ja     |
| <b>Weizen</b>  | Nein      | Nein             | Ja     |
| <b>Roggen</b>  | Nein      | Nein             | Nein   |
| <b>Gerste</b>  | Nein      | Nein             | Ja     |
| <b>Hafer</b>   | Nein      | Nein             | Ja     |
| <b>Dinkel</b>  | Nein      | Nein             | Nein   |
| <b>Khorasanweizen</b>  | Nein      | Nein             | Nein   |
| <b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>                                | Nein      | Nein             | Nein   |
| <b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>                                      | Nein      | Nein             | Ja     |
| <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>                                | Nein      | Ja               | Ja     |
| <b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)</b>            | Nein      | Ja               | Ja     |
| <b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>                            | Nein      | Nein             | Ja     |
| <b>Mandeln</b>   | Nein      | Nein             | Nein   |
| <b>Haselnuss</b>   | Nein      | Nein             | Ja     |
| <b>Walnüsse</b>  | Nein      | Nein             | Nein   |
| <b>Kaschunüsse</b>   | Nein      | Nein             | Nein   |
| <b>Pecannüsse</b>  | Nein      | Nein             | Nein   |
| <b>Paranüsse</b>   | Nein      | Nein             | Nein   |
| <b>Pistazien</b>   | Nein      | Nein             | Nein   |
| <b>Macadamia-/Queenslandnuss</b>   | Nein      | Nein             | Nein   |
| <b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>                                  | Nein      | Nein             | Ja     |
| <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 SO<sub>2</sub>, angegeben werden.

### Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

Kann Spuren enthalten von: MILCH / LAKTOSE, SOJA.

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.

**Bemerkungen:** Basierend auf unserer Risikobewertung ist ein allergenes Risiko durch Erdnussprotein in vollraffiniertem Erdnussöl nicht gegeben. Es ist aus diesem Grund bei Einsatz von vollraffiniertem Erdnussöl auf den Produktionslinien kein Risiko einer Kreuzkontamination mit Erdnussprotein zu erwarten.

## GVO INFORMATION

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

## DIÄTETISCHE ANGABEN

Halal: 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.

## MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

|                         | Einheit | M                 | m | n | c: > m | Methode / Anmerkungen   |
|-------------------------|---------|-------------------|---|---|--------|---|
| <b>Gesamtkeimzahl:</b>  | / g     | 1 000             |   |   |        | DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07  |
| <b>Enterobakterien:</b> | / 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   |
| <b>Schimmelpilze:</b>   | / g     | 100               |   |   |        | DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12  |
| <b>Hefen:</b>           | / g     | 100               |   |   |        | DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12  |
| <b>Salmonellen:</b>     | / 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 |

# Delfia Back Universal

Artikelnummer: 10166736 Letzte Änderung am: 28.02.2023

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

### Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach 112 Tage  
Produktion:  
Lagertemperatur: 14 - 18 °C  
Lagerhinweis: Trocken und kühl lagern.

### Transportbedingungen

Transporttemperatur: 14 - 18 °C

## VERPACKUNGSINFORMATION

### Verkaufseinheit

Nettogewicht: 10 kg Bruttogewicht: 10,23 g  
Bemerkungen: 4 x 2, kg

### Primärverpackung:

Beschreibung: Verpackung Material: HDPE

### Sekundärverpackung

Beschreibung: Box Material: Wellpappe

## 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.