

## PRODUKTSPEZIFIKATION

**CSM Bakery Solutions**  
www.csmbakerysolutions.com



Letzte Änderung am:	21.03.2016
Ersetzt Fassung vom:	23.09.2015
EAN Code:	4017040902009
	4017040902009

## Meister Sahn Joghurt-Sahne

### MATERIALNUMMERN

#### Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10101960**

#### Betrieb Artikelnummer

CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040902009
CSM MAGYARORSZÁG KFT.	7121076
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	90200
CSM AUSTRIA GMBH	4017040902009

### VERKEHRSBEZEICHNUNG

Bezeichnung des Lebensmittels: Sahnestandmittel

### PRODUKTBESCHREIBUNG

Pulverförmige Mischung zur Herstellung von Joghurt-Sahnetorten.

### ANWENDUNGSHINWEIS

#### Zugabe:

**Bemerkungen:** 300 g Mix mit 500 g Wasser (25 °C ) verrühren, 500 g geschlagene, ungesüßte Sahne unterheben, nach Wunsch weiterverarbeiten. Gebäcke zum Absteifen kühl stellen.

### SENSORISCHE INFORMATION

<b>Geschmack:</b>	Süß, Joghurt	<b>Geruch:</b>	Joghurt
<b>Aussehen</b>	Pulver	<b>Farbe:</b>	Weiß
<b>Struktur:</b>	Freifließendes Pulver		

### ZUTATEN

Zucker; Traubenzucker; **Magerjoghurtpulver**(13 %); modifizierte Stärke (E 1414); Glukosesirup, getrocknet; Gelatine; Aroma; Säuerungsmittel: Citronensäure (E 330); Verdickungsmittel: Xanthan (E 415).

### NÄHRWERTANGABEN

#### Pro 100 Gramm Produkt

<b>Energie:</b>	1.607 kJ	(378 kcal)
<b>Fett:</b>	0,1 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,1 g	
<b>Kohlenhydrate:</b>	83,0 g	
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	73,5 g	
<b>Eiweiß:</b>	9,4 g	
<b>Salz (Na x 2,5):</b>	0,197 g	

Artikelnummer: 10101960

## ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	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)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
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 mg/l	7 PPM *	Nein	Ja
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
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 SO <sub>2</sub> , angegeben werden.			
<b>Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen</b>			
Kann Spuren enthalten von: Soja, Gluten, Ei, Sulfid.			

## 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	100 000				§64 LFGB L 01.00-5, ISO 4833
Enterobakterien:	/ g	100				§64 LFGB L 05.00-5, ISO 21528-2
Schimmelpilze:	/ g	500				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Hefen:	/ g	500				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Bacillus cereus:	/ g	100				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB), ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm, ISO 6888-1, §64 LFGB L 00.00-55
Listeria monocytogenes:	/ g	100				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02, ISO 11290-1
Salmonellen:	/25 g	Nicht nachweisbar				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS, ISO 6579:2002

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

<b>Lagerbedingungen</b>	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	273 Tage
Lagertemperatur:	< 20 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten., Trocken

## VERPACKUNGSMATERIAL

<b>Verkaufseinheit</b>			
<b>Nettogewicht:</b>	3 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	3,267 kg
		<b>Stückzahl:</b>	3 ST
<b>Primärverpackung:</b>			
<b>Beschreibung:</b>	Sack	<b>Material:</b>	Aluminiumbeschichtet
<b>Sekundärverpackung</b>			
<b>Beschreibung:</b>	Kiste / Karton	<b>Material:</b>	Wellpappe

Artikelnummer: 10101960

## 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.