

# PRODUKTSPEZIFIKATION

**CSM Ingredients**  
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 09.08.2022

## Meister Sahnessa Joghurt-Sahne

### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	<b>10101960</b>
Betrieb	
Artikelnummer	
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040902009
CSM AUSTRIA GMBH	4017040902009
CSM POLSKA SP. Z O.O.	241171
Andere	
EAN Code	4017040902009
KN Code (EU)	21069098

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Sahnestandmittel

### PRODUKTBESCHREIBUNG

Pulverförmige Mischung zur Herstellung von Joghurt-Sahnetorten.

### ALLGEMEINE INFORMATION

Physischer Zustand: Pulver  
Ursprungsland: Deutschland

### 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; Glukosesirup, getrocknet; Gelatine; Aroma; Säuerungsmittel: Citronensäure; Verdickungsmittel: Xanthan.

### NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	1.619 kJ (381 kcal)
Fett:	0,2 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,2 g
Kohlenhydrate:	84,6 g
davon Zucker:	73,9 g
Eiweiß:	8,9 g
Salz (Na x 2,5):	0,208 g

# Meister Sahnessa Joghurt-Sahne

Artikelnummer:	10101960	Letzte Änderung am:	09.08.2022
----------------	----------	---------------------	------------

## 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
Weizen	Nein	Ja	Ja
Roggen	Nein	Ja	Ja
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Ja	Ja
Khorasanweizen	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	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Ja
Haselnuss	Nein	Ja	Ja
Walnüsse	Nein	Nein	Ja
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	Nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Schwefeldioxid und Sulfit in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	5 PPM *	Nein	Nein
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.

### Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

Kann Spuren enthalten von: GLUTEN, EI, SOJA, SESAM, SCHALENFRÜCHTEN.

## GVO INFORMATION

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

## DIÄTETISCHE ANGABEN

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto): Nein  
Geeignet für Veganer: Nein

## 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
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS, ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02, ISO 11290-1

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	270 Tage
Lagertemperatur:	12 - 25 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten., Trocken
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	2 - 25 °C

# Meister Sahnessa Joghurt-Sahne

<b>Artikelnummer:</b> 10101960	<b>Letzte Änderung am:</b> 09.08.2022
--------------------------------	---------------------------------------

## VERPACKUNGSINFORMATION

<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> Folie	<b>Material:</b> Aluminiumbeschichtet, PET, PE, Aluminium		
<b>Sekundärverpackung</b>			
<b>Beschreibung:</b> Kiste / Karton	<b>Material:</b> 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.