

## PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients  
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 11.10.2023

### Meister Sahnessa Käse-Sahne

#### MATERIALNUMMERN

##### Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10101950**

##### Andere

EAN Code 4017040901996  
KN Code (EU) 21069098

#### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Sahnestandmittel

#### PRODUKTBESCHREIBUNG

Sahnestandmittel; Pulverförmige Mischung zur Herstellung von Käse-Sahne-Torten.

#### ALLGEMEINE INFORMATION

Physischer Zustand: Pulver  
Ursprungsland: Deutschland

#### ANWENDUNGSHINWEIS

##### Allgemeine Empfehlung

300 g Mix mit 650 g Wasser (25°C) verrühren, 500 g geschlagene ungesüßte Sahne unterheben, nach Wunsch weiterverarbeiten. Gebäcke zum Absteifen kühl stellen.

#### SENSORISCHE INFORMATION

<b>Geschmack:</b>	Zitrone	<b>Geruch:</b>	Zitrone
<b>Aussehen:</b>	Pulver	<b>Farbe:</b>	Weiß
<b>Struktur:</b>	fein, Freifließendes Pulver		

#### ZUTATEN

Zucker; Traubenzucker; MagerMILCH-Frischkäsepulver (15%); Gelatine; Modifizierte Stärke; Aroma; Säuerungsmittel: Citronensäure; Verdickungsmittel: Xanthan; Speisesalz.

#### NÄHRWERTANGABEN

##### Pro 100 Gramm Produkt

<b>Energie:</b>	1.603 kJ	(377 kca)
<b>Fett:</b>	0,2 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,2 g	
<b>Kohlenhydrate:</b>	80,9 g	
davon Zucker:	74,4 g	
<b>Eiweiß:</b>	11,1 g	
<b>Salz (Na x 2,5):</b>	0,489 g	

# Meister Sahnessa Käse-Sahne

Artikelnummer: 10101950 Letzte Änderung am: 11.10.2023

## 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	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
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	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>	Ja	Ja	Ja
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	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
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen &gt; 10 mg/kg oder &gt; 10 mg/l</b>	5 PPM *	Nein	Nein
<b>Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Ja
<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: GLUTEN, EI, SOJA, SCHALENFRÜCHTEN, SESAM.

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.

## 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
E. coli:	/ 1 g	10				ISO 16649, AFNOR 3M 01/8-06/01
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	500				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB), ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	500				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm, §64 LFGB L 00.00-55, ISO 6888-1
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS, ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	10				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 und trocken halten.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	2 - 25 °C

# Meister Sahnessa Käse-Sahne

Artikelnummer: 10101950 Letzte Änderung am: 11.10.2023

## VERPACKUNGSMITTEL INFORMATION

### Verkaufseinheit

Nettogewicht: 3 kg Bruttogewicht: 3,627 kg

### Primärverpackung:

Beschreibung: Folie Material: Aluminiumbeschichtet, PET, PE, Aluminium

### Sekundärverpackung

Beschreibung: Kiste / Karton 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.