

# PRODUKTSPEZIFIKATION

**CSM Ingredients**  
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 08.03.2021

## Meister Sahnessa Neutral

### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	<b>10101956</b>
Betrieb	
Artikelnummer	
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040902016
CSM MAGYARORSZÁG KFT.	7121077
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	90201
CSM AUSTRIA GMBH	4017040902016
Andere	
EAN Code	4017040902016
KN Code (EU)	21069098

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Sahnestandmittel

### PRODUKTBESCHREIBUNG

Sahnestandmittel. Pulverförmige Mischung zur Herstellung von Sahnetorten.

### ALLGEMEINE INFORMATION

Physischer Zustand: Pulver  
Ursprungsland: Deutschland

### ANWENDUNGSHINWEIS

#### Allgemeine Empfehlung

200 g Produkt mit 250 g Wasser (25 °C) verrühren und 1000 g ungesüßte geschlagene Sahne unterziehen, zum Absteifen kühl stellen

### SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Süß	Geruch:	neutral
Aussehen:	feines Pulver	Farbe:	Weiß
Struktur:	feines Pulver		

### ZUTATEN

Traubenzucker; Zucker; Gelatine; Glukosesirup, getrocknet; SÜßMOLKENPULVER; Modifizierte Stärke; Säuerungsmittel: Citronensäure.

### NÄHRWERTANGABEN

#### Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.615 kJ	(380 kcal)
Fett:	0,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
Kohlenhydrate:	83,9 g	
davon Zucker:	82,4 g	
Eiweiß:	11,0 g	
Salz (Na x 2,5):	0,156 g	

# Meister Sahnessa Neutral

Artikelnummer:	10101956	Letzte Änderung am:	08.03.2021
----------------	----------	---------------------	------------

## 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 Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	9 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.			
<b>Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen</b>			
Kann Spuren enthalten von: GLUTEN, EI, SOJA, SCHALENFRÜCHTEN, SESAM.			

## 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:	/ 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:	/ g	10				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02, ISO 11290-1

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

<b>Lagerbedingungen</b>	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	270 Tage
Lagertemperatur:	12 - 25 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten.
<b>Transportbedingungen</b>	
Transporttemperatur:	2 - 25 °C

# Meister Sahnessa Neutral

<b>Artikelnummer:</b> 10101956	<b>Letzte Änderung am:</b> 08.03.2021
--------------------------------	---------------------------------------

## 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.