

## PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients  
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 19.09.2023

### Meister Brandteig Mix Choux Mix PO MB

#### MATERIALNUMMERN

##### Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10269985**

##### Andere

EAN Code 4017040656506  
KN Code (EU) 1901200000

#### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Feinbackmittel - Brandmassen

#### PRODUKTBESCHREIBUNG

Backmischung mit Ei zur Herstellung von Brandteigmassen

#### ALLGEMEINE INFORMATION

Physischer Zustand: Pulver  
Ursprungsland: Deutschland

#### ANWENDUNGSHINWEIS

##### Grundrezeptur

1.000 g Meister Brandteig Mix - Choux Mix + 1500 g Wasser (50°C)

#### SENSORISCHE INFORMATION

|                   |                              |                |               |
|-------------------|------------------------------|----------------|---------------|
| <b>Geschmack:</b> | Typisch                      | <b>Geruch:</b> | Typisch, Eier |
| <b>Aussehen</b>   | Pulver                       | <b>Farbe:</b>  | Gelblich      |
| <b>Struktur:</b>  | Pulver, Nicht frei fließende |                |               |

#### ZUTATEN

Maisstärke; VollEipulver; Palmfett; Rapsöl; Trennmittel: Calciumphosphate; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Traubenzucker; Speisesalz.

#### NÄHRWERTANGABEN

##### Pro 100 Gramm Produkt

|                              |          |           |
|------------------------------|----------|-----------|
| <b>Energie:</b>              | 2.071 kJ | (496 kca) |
| <b>Fett:</b>                 | 28,2 g   |           |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 10,7 g   |           |
| <b>Kohlenhydrate:</b>        | 48,4 g   |           |
| davon Zucker:                | 0,5 g    |           |
| <b>Eiweiß:</b>               | 12,1 g   |           |
| <b>Salz (Na x 2,5):</b>      | 2,2911 g |           |

# Meister Brandteig Mix Choux Mix PO MB

Artikelnummer: 10269985 Letzte Änderung am: 19.09.2023

## 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      | Nein             | Ja     |
| Khorasanweizen   | Nein      | Nein             | Ja     |
| <b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>                                | Nein      | Nein             | Nein   |
| <b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>                                      | Ja        | 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>            | Nein      | Ja               | Ja     |
| <b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>                            | Nein      | Ja               | Ja     |
| Mandeln  | Nein      | Ja               | Ja     |
| Haselnuss  | Nein      | Ja               | Ja     |
| Walnüsse   | Nein      | Ja               | 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      | Nein             | Ja     |
| <b>Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen &gt; 10 mg/kg oder &gt; 10 mg/l</b> | 2 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 SO2, angegeben werden.

### Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

Kann Spuren enthalten von: GLUTEN, SOJA, MILCH / LAKTOSE, SCHALENFRÜCHTEN.

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.

## NACHHALTIGKEIT

Typ: Palmöl Supply chain model: Mass balance

## DIÄTETISCHE ANGABEN

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

## MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

|                        | Einheit | M                 | m | n | c: > m | Methode / Anmerkungen            |
|------------------------|---------|-------------------|---|---|--------|----------------------------------|
| Gesamtkeimzahl:        | / g     | 1 000 000         |   |   |        | §64 LFGB L 01.00-5               |
| E. coli:               | / 1 g   | 100               |   |   |        | ISO 16649                        |
| Schimmelpilze:         | / g     | 20 000            |   |   |        | §64 LFGB L 01.00-37              |
| Hefen:                 | / g     | 20 000            |   |   |        | §64 LFGB L 01.00-37              |
| Bacillus cereus:       | / g     | 1 000             |   |   |        | §64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB) |
| Staphylococcus aureus: | / g     | 100               |   |   |        | AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm   |
| Salmonellen:           | / 25 g  | Nicht nachweisbar |   |   |        | §64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS  |

# Meister Brandteig Mix Choux Mix PO MB

Artikelnummer: 10269985 Letzte Änderung am: 19.09.2023

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

### Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach 270 Tage  
Produktion:  
Lagertemperatur: 12 - 25 °C  
Lagerhinweis: Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten.

### Transportbedingungen

Transporttemperatur: 2 - 25 °C

## VERPACKUNGSINFORMATION

### Verkaufseinheit

Nettogewicht: 10 kg Bruttogewicht: 10,126 kg

### Primärverpackung:

Beschreibung: Sack Material: Papier, HDPE

### Sekundärverpackung

Beschreibung: Etikett Material: Papier

Beschreibung: Etikett Material: Papier

## 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.