

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 28.10.2021

Meister Pizza-Sc Napoli**MATERIALNUMMERN**

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10101908
Betrieb	
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4000492571015
Andere	
EAN Code	4000492571015
KN Code (EU)	2106909843

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Gehackte Tomaten in Tomatensaft mit Gewürzen

PRODUKTBESCHREIBUNG

Gehackte Tomaten in Tomatensaft mit Gewürzen

ALLGEMEINE INFORMATION

Physischer Zustand: Viskose Flüssigkeit
Ursprungsland: Italien

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung
Gebrauchsfertig

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	2.600 g			

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: Tomate, Kräuter, Gewürze
Struktur: Flüssig, Viskos
Geruch: Tomate, Kräuter, Gewürze
Farbe: Rot

ZUTATEN

Tomaten, passiert; Tomatensaft; Gewürzmischung (Speisesalz; Zucker; Kräuter; Gewürze; Sonnenblumenöl); Säuerungsmittel: Citronensäure.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	133 kJ (32 kcal)
Fett:	0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,0 g
Kohlenhydrate:	5,7 g
davon Zucker:	3,8 g
Eiweiß:	1,2 g
Salz (Na x 2,5):	1,1000 g

Meister Pizza-Sc Napoli

Artikelnummer:	10101908	Letzte Änderung am:	28.10.2021
----------------	----------	---------------------	------------

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Weizen	Nein	Nein	Nein
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Nein	Nein
Hafer	Nein	Nein	Nein
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Nein	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Mandeln	Nein	Nein	Nein
Haselnuss	Nein	Nein	Nein
Walnüsse	Nein	Nein	Nein
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	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfit in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 PPM *	Nein	Ja
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
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 ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: -			
Entsprechend unserer Risikobewertung sind die unter dem Hinweis " Kann Spuren enthalten von." zusammengefassten Allergene, die einzigen relevanten Allergene für das Risiko einer Kreuzkontamination.			

GVO INFORMATION

Das Produkt enthält keine nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.
Bemerkungen: E 330

DIÄTETISCHE ANGABEN

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja
Geeignet für Veganer:	Ja
<i>"Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.</i>	

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
pH				
pH:		4,1 - 4,3		Potentiometrisch

PHYSIKALISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
FARBE				
Farbe:	Gardner	> 1,90		

Meister Pizza-Sc Napoli

Artikelnummer: 10101908	Letzte Änderung am: 28.10.2021
--------------------------------	---------------------------------------

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	Nicht nachweisbar				ISO 4833
Enterobakterien:	/ g	Nicht nachweisbar				ISO 7402
Coliforme Keime:	/ g	Nicht nachweisbar				ISO 4831
E. coli:	/ 1 g	Nicht nachweisbar				ISO 16649
Schimmelpilze:	/ g	Nicht nachweisbar				ISO 7954, ≤ 50% (Howard Mould count)
Hefen:	/ g	Nicht nachweisbar				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	Nicht nachweisbar				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	Nicht nachweisbar				ISO 6888-1
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	Nicht nachweisbar				ISO 11290-1
Anaerobe sporenbildende Bakterien:	/ g	Nicht nachweisbar				DIN 10103

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	728 Tage
Lagertemperatur:	5 - 25 °C
Lagerbedingungen nach dem Öffnen (Lab-Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	3 Tage
Lagerhinweis:	In den Kühlschrank
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	5 - 25 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	7,8 kg	Bruttogewicht:	8,7 kg
		Stückzahl:	3 ST
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Dose	Material:	Stahl
Bemerkungen:	Weißblechdose; innen mit PE überzogen, außen mit goldfarbenem Epoxy lackiert		
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Tray	Material:	Pappe
Beschreibung:	Schrumpffolie	Material:	PE

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.