

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Letzte Änderung am: 04.03.2015
Ersetzt Fassung vom:

Unser Ulmer Premium Malz CL

MATERIALNUMMERN

Betrieb	Artikelnummer
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040018847

VERKEHRSBEZEICHNUNG

Bezeichnung des Lebensmittels: Backmittel

PRODUKTBESCHREIBUNG

Clean Label Backmittel für Weizenkleingebäcke in Gärzeitsteuerung

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Deutschland	Ursprungskontinent:	Europa (EU)
----------------	-------------	---------------------	-------------

GEBRAUCHSEMPFEHLUNG

Arbeitsanweisungen
Zugabe: 3 - 4 %

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Malz, Süß	Geruch:	Malz
Aussehen	Pulver	Farbe:	Beige, Braun
Struktur:	Freifließendes Pulver		

REZEPTUR

Zutat	E-Nummer	Ursprung	Ursprungsland
Gerstenmalzextrakt, getrocknet		Gerste	Europa
Geröstetes Malzmehl			
	Gerste	Gerste	Europa
	Weizen	Weizen	Europa
Zucker		Zuckerrübe/Zuckerrohr	Belgien/Deutschland/Spanien/Frankreich/Mauritius/Niederlande/Europa/AKP-Staaten
Dextrose		Mais/Weizen	Österreich/Brasilien/Deutschland/Spanien/Frankreich/Italien/Niederlande/Portugal/Ukraine
Hartweizengrieß		Weizen	Österreich/Deutschland
Weizenkleber		Weizen	Deutschland/Frankreich
Weizenkeimmehl		Weizen	Deutschland
pflanzliches Öl			
	Raps	Raps	Deutschland/Frankreich/Großbritannien/Polen/Rumänien/Bulgarien/Irland/Russland/Australien/Argentinien
Enzyme		Fermentation:/Mikroorganismen	Dänemark/Finnland/Frankreich/Europa
Mehlbehandlungsmittel			
	Ascorbinsäure (E 300)	E 300	Mais/natürlich
			China

ZUTATEN

Gerstenmalzextrakt, getrocknet; Geröstetes Malzmehl (Gerste, Weizen); Zucker; Dextrose; Hartweizengrieß; Weizenkleber; Weizenkeimmehl; pflanzliches Öl: Raps; Enzyme; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure (E 300).



Unser Ulmer Premium Malz CL

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.629 kJ	(385 kcal)
Fett:	3,7 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,6 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	1,7 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren :	1,3 g	
Kohlenhydrate:	68,9 g	
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	47,6 g	
Ballaststoffe:	3,7 g	
Eiweiß:	16,7 g	
Salz (Na x 2,5):	0,137 g	

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Fette davon Transfettsäuren:	0,0 g
Mineralien - Natrium:	55,0 mg

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	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)	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	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	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 ml/l	0 PPM	Nein	Nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: Ei, Soja, Milch / Laktose.			
Allergene nach LEDA			
Gluten	Ja	Ja	Ja
Weizen	Ja	Ja	Ja
Roggen	Nein	Ja	Ja
Gerste	Ja	Ja	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Ja	Ja
Kamut	Nein	Nein	Ja
Krebstiere	Nein	Nein	Nein
Ei	Nein	Ja	Ja
Fisch	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse	Nein	Nein	Nein
Soja	Nein	Ja	Ja
Kuhmilch	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte	Nein	Nein	Nein
Mandeln	Nein	Nein	Nein
Haselnuss	Nein	Nein	Nein
Walnuss	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	Nein	Nein	Nein
Senf	Nein	Nein	Nein
Sesam	Nein	Nein	Ja
Sulfit	0 PPM	Nein	Nein
Lupine	Nein	Nein	Ja
Weichtiere	Nein	Nein	Nein
Laktose	Nein	Ja	Ja
Kakao	Nein	Nein	Nein
Glutamat (E 620 - E 625)	Nein	Nein	Nein
Hühnerfleisch	Nein	Nein	Nein
Koriander	Nein	Nein	Ja
Mais	Ja	Ja	Ja
Leguminosen	Nein	Ja	Ja
Rindfleisch	Nein	Nein	Nein
Schweinefleisch	Nein	Nein	Nein
Karotte	Nein	Ja	Ja

GVO INFORMATION

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

DIÄTETISCHE ANGABEN

Koscher:	Nein	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Nein
Halal:	Nein	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchproteinallergie:	Nein
Geeignet für Lakto-Vegetarier:	Ja		
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Nein		
Geeignet für Veganer:	Nein		



Unser Ulmer Premium Malz CL

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1.000.000				\$64 LFGB L 01.00-5
E. coli:	/ 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

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit:	364 Tage
Restlaufzeit:	91 Tage
Lagertemperatur:	15 - 25 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten., Trocken

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:		25 kg			
Palette					
VE pro Lage:		3 ST		Lagen:	
Nettogewicht:		750 kg		10 ST	
				VE pro Palette:	
				30 ST	
Primärverpackung:					
Beschreibung:		Sack		Material:	
Quantität:		1,0000 PCE		Papier, HDPE	
Gewicht:		161,7 g			
Länge:		950 mm			
Weite:		350 mm			
Codierung					
Name:		Ja		Haltbarkeitsdatum:	
EAN128:		Ja		TTMMJJ	
				Charge-Code	
				Batch-Nummer	
				Materialcode:	
				Ja	
Sekundärverpackung					
Beschreibung:		Etikett		Material:	
Quantität:		1,0000 PCE		Papier	
Gewicht:		2,65 g			
Länge:		148 mm			
Weite:		210 mm			

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 QA Managementsystems ist.