

PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 09.08.2024
AMERICAN TOFFEE CAKE PO MB		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10215065
Andere	
EAN Code	5025183057165
KN Code (EU)	19012000007013

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Backmischung mit Toffeegeschmack

PRODUKTBESCHREIBUNG	
Backmischung mit Toffeegeschmack	

ALLGEMEINE INFORMATION	
Ursprungsland:	Vereinigtes Königreich
Physischer Zustand:	Pulver

ANWENDUNGSHINWEIS	
Grundrezeptur	
REZEPT: 1000g Mix 350g Vollei 300g Speiseöl 280g Wasser	
Verarbeitung: Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder einen grobem Besen 3 - 5 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit glatt, aber nicht schaumig rühren. Bei 190 °C ca. 30 - 35 Minuten backen.	

SENSORISCHE INFORMATION			
Geschmack:	Nicht zutreffend / entfällt	Geruch:	nicht anwendbar
Aussehen	Pulver	Farbe:	Cremefarben
Struktur:	Freifließendes Pulver		

ZUTATEN	
Zucker; WEIZENmehl (WEIZENmehl; Calciumcarbonat; Niacin; Eisen; Thiamin); Modifizierte Stärke; MOLKENerzeugnis; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate, Calciumphosphate; WEIZENkleber; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Propylenglycolester von Speisefettsäuren; Aroma; Palm; Rapsöl; Karamellzucker; Speisesalz; Maltodextrin; Verdickungsmittel: Xanthan; Farbstoff: Ammonsulfit-Zuckerulör.	

NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.676 kJ	(396 kcal)
Fett:	3,4 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	1,8 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,9 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,4 g	
Kohlenhydrate:	85,7 g	
davon Zucker:	52,4 g	
Ballaststoffe:	1,5 g	
Eiweiß:	4,8 g	
Salz (Na x 2,5):	0,8594 g	

AMERICAN TOFFEE CAKE PO MB

Artikelnummer:	10215065	Letzte Änderung am:	09.08.2024
----------------	----------	---------------------	------------

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,0 g
Salz (NaCl):	282,1 mg
Minerales - Natrium:	343,8 mg
Wasser:	4,9 g

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Weizen	Ja	Ja	Ja
Roggen	Nein	Nein	Ja
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Nein	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Ja
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
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	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 Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	5 PPM *	Nein	Nein
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 SO2, angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: EI, SOJA.			
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 Zöliakie-Diät:	Nein
Geeignet für Lakto-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Nein	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchweißallergie:	Nein
Geeignet für Veganer	Nein		

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

Gesamtkeimzahl:	/ g					Not applicable as product undergoes further processing ie baking
Salmonellen:	/ 25 g					

AMERICAN TOFFEE CAKE PO MB

Artikelnummer:	10215065	Letzte Änderung am:	09.08.2024
----------------	----------	---------------------	------------

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	300 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	< 25 °C
Lagerhinweis:	Umgebungstemperatur, Kühl, Trockene Bedingungen
Lagerbedingungen nach dem Öffnen (Lab-Simulation)	
Lagertemperatur:	< 25 °C
Lagerhinweis:	Umgebungstemperatur, Kühl, Trockene Bedingungen
Bemerkungen:	Bis zum Ende des markierten Haltbarkeit bei sachgerechter Lagerung
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< 25 °C

VERPACKUNGSMITTELINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:		10 kg	Bruttogewicht:		10,15 kg
Palette					
Palettentyp:		Euro-Palette			
VE pro Lage:		5 ST	Lagen:		12 ST
Nettogewicht:		600 kg	Bruttogewicht:		634 kg
			VE pro Palette:		60 ST
			Gesamthöhe der Palette:		135 cm
Primärverpackung:					
Beschreibung:		Sack	Material:		Papier
Quantität:		1,0000 PC			
Gewicht:		148 g			
Farbe:		Weiß			
Breite:		355 mm			
Höhe:		790 mm			
Sekundärverpackung					
Beschreibung:		Etikett	Material:		Papier
Quantität:		1,0000 PC			
Gewicht:		1,6660 g			
Farbe:		Weiß			
Breite:		170 mm			
Höhe:		100 mm			
Codierung					
			Haltbarkeitsdatum:	Ja	Charge-Code
					YDDDPBB
Tertiär Verpackung					
Beschreibung:		Strechfolie	Material:		LLDPE
Quantität:		0,5100 KG			
Breite:		500 mm			
Beschreibung:		Bogen	Material:		Papier
Quantität:		1,0000 PC			
Gewicht:		203 g			
Breite:		915 mm			
Beschreibung:		Bogen	Material:		LDPE, LLDPE
Quantität:		1,0000 PC			
Gewicht:		62,85 g			
Farbe:		Blau			
Breite:		915 mm			

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
Siebe:	vorhanden	Siebweite:	2,4 mm
Metalldetektor:	Ja		
Eisen:		Ø Prüfkörper:	2,5 mm
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	2,5 mm
Edelstahl:		Ø Prüfkörper:	3,0 mm

AMERICAN TOFFEE CAKE PO MB

Artikelnummer:	10215065	Letzte Änderung am:	09.08.2024
----------------	----------	---------------------	------------

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	19012000007013	

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.

Letzte Änderung am:	09.08.2024
Änderung:	Anwendungshinweis