

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 20.09.2021

Back-Syrol 200kg

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

CSM Artikelnummer

10083776

erhalten am 15.02.2022
STAV 210281

Betrieb

Artikelnummer

CSM DEUTSCHLAND GMBH

4017040584205

Andere

EAN Code

4017040584205

KN Code (EU)

21069098

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Backmittel - Bräunungsmittel für Backwaren

PRODUKTBESCHREIBUNG

Brotbackmittel
Flüssig

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:

Deutschland

Ursprungskontinent:

Europa (EU)

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

Flüssiges Bräunungsmittel auf Basis Karamelzuckersirup und Malzextrakten zur Optimierung von Geschmack und Krumenfarbe bei dunklen Brotsorten. Bitte beachten: Wird durch die Zugabe von Back-Syrol die Krumenfarbe so stark verändert, dass der Verbraucher eine andere Mehlmischung vermuten kann, so ist die verpackte und unverpackte Ware mit dem Hinweis "Krumen gebräunt" zu kennzeichnen.

Arbeitsanweisungen

Zugabe:

1,0 - 6,0 % auf Mehl

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:

Süß, säuerlich, Geröstet, Bitter

Geruch:

Karamell, Leicht säuerlich

Aussehen

Viskose Flüssigkeit

Farbe:

Schwarz, Braun

Struktur:

Viskos, Flüssig

ZUTATEN

Karamelzuckersirup; GERSTENMALZEXTRAKT; Wasser; Säuerungsmittel: Milchsäure.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	837 kJ	(197 kcal)
Fett:	0,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
Kohlenhydrate:	45,6 g	
davon Zucker:	12,5 g	
Ballaststoffe:	0,9 g	
Eiweiß:	2,0 g	
Salz (Na x 2,5):	0,6567 g	

Back-Syrol 200kg

Artikelnummer:

10083776

Letzte Änderung am:

20.09.2021

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):	0,0 mg
Minerales - Natrium:	262,7 mg
Wasser:	39,8 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	Nein	Nein	Ja
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Ja	Ja	Ja
Hafer	Nein	Nein	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Nein	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Nein
Haselnuss	Nein	Nein	Ja
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	Ja
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	0 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 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.

DIÄTETISCHE ANGABEN

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

"Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.

Back-Syrol 200kg

Artikelnummer: 10083776 Letzte Änderung am: 20.09.2021

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Fette				
Transfettsäuren:		< 2 %		berechnet
pH				
pH:	3,0	2,8 - 3,4		Potentiometrisch
Andere				
Acidität		35 - 46		Titration

PHYSIKALISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Farbe				
Farbintensität		0,67 - 0,84		Extinktion 400nm

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

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	364 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	< 25 °C
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< 25 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	200 kg	Bruttogewicht:	221,600 kg	Stückzahl:	1 ST
Palette					
Palettentyp:	Palette 1200 x 800				
VE pro Lage:	2 ST	Lagen:	1 ST	VE pro Palette:	2 ST
Nettogewicht:	400 kg	Bruttogewicht:	468 kg	Gesamthöhe der Palette:	90 cm
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Fass	Material:	Weißblech		
Beschreibung:	Fass	Material:	Weißblech		
Quantität:	1,0000 PCE				
Gewicht:	21.600 g				
Farbe:	Blau				
Höhe:	882 mm				
Beschreibung:	Schraubverschluß				
Quantität:	1,0000 PCE				
Gewicht:	18 g				
Höhe:	11,2 mm				
Codierung					
Produktionsdatum:	Nein	Haltbarkeitsdatum:	Ja	Charge-Code	Ja
Name:	Ja	Lieferant:	Ja	Materialcode:	Ja
EAN:	Ja				

Back-Syrol 200kg

Artikelnummer: 10083776 Letzte Änderung am: 20.09.2021

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem

Siebe:	vorhanden Ja	Siebweite: 2,0 mm	Bemerkungen
Filter:	Nein		
Metalldetektor:	Nein		
Eisen:		Ø Prüfkörper:	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	
Edelstahl:		Ø Prüfkörper:	
Röntgenstrahlung:	Nein		

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	21069098	

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: 20.09.2021
Änderung: Andere