PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients www.csmingredients.com		**Letzte Änderung am:** 02.07.2025

Pralin Croquant M 4,5Kg

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Artikelnummer	**10063178**
Andere	
EAN Code	3040400002355
KN Code (EU)	1806909091

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Paste aus Mandelnougatmasse (39%) mit Milchschokolade (26%) und Crêpe-Stückchen (24%).

PRODUKTBESCHREIBUNG

Paste aus Mandelnougatmasse mit Milchschokolade und Crêpe-Stückchen.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Frankreich	**Ursprungskontinent:**	Europa (EU)
Physischer Zustand:	Paste		

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

Für den professionellen Einsatz.

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Karamellisierte Mandeln, Schokolade, Kuchen	**Geruch:**	Karamellisierte Mandeln, Schokolade
		Farbe:	Hellbraun
Aussehen	hochviskos, Paste		
Struktur:	hochviskos, Paste		

ZUTATEN

Milchschokolade (Zucker; Kakaobutter; VollMILCHpulver; Kakaomasse; Emulgator: Lecithine; natürliches Vanillearoma); Crêpe-Stückchen (WEIZENmehl; Zucker; BUTTERreinfett; MagerMILCHpulver; GERSTENmalz; Speisesalz); Zucker; MANDELN; Pflanzliches Öl: Sonnenblume; Emulgator: Lecithine.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	2.314 kJ	(554 kcal)
Fett:	32,4 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	9,2 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	12,8 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	10,1 g	
Kohlenhydrate:	56,1 g	
davon Zucker:	45,9 g	
Ballaststoffe:	3,4 g	
Eiweiß:	7,9 g	
Salz (Na x 2,5):	0,3140 g	

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,2 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,1 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,1 g
Salz (NaCl):	269,8 mg
Minerales - Natrium:	125,6 mg
Minerales - Eisen:	1,7 mg
Minerales - Calcium:	98,6 mg
Vitamine - Vitamin C:	0,1 mg
Wasser:	0,2 g

Pralin Croquant M 4,5Kg

Artikelnummer:	10063178	Letzte Änderung am:	02.07.2025

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	Ja	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	Ja	Ja	Ja
Mandeln	Ja	Ja	Ja
Haselnuss	Nein	Ja	Ja
Walnüsse	Nein	Nein	Nein
Kaschunüsse	Nein	Nein	Nein
Pecannüsse	Nein	Nein	Nein
Paranüsse	Nein	Nein	Nein
Pistazien	Nein	Ja	Ja
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	1 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, SCHALENFRÜCHTEN, 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.

DIÄTETISCHE ANGABEN

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

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	**/ g**	20 000				NF EN ISO 4833-1
Enterobakterien:	**/ g**	100				NF V08-054
Schimmelpilze:	**/ g**	500				NF V08-036
Hefen:	**/ g**	100				NF V08-036
Salmonellen:	**/ 25 g**	abwesend				BRD 07/11 - 12/05
Listeria monocytogenes:	**/ 25 g**	abwesend				AES 10/03-09/00

Pralin Croquant M 4,5Kg

Artikelnummer:	10063178	**Letzte Änderung am:**	02.07.2025

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	365 Tage
Lagertemperatur:	< 25 °C
Lagerhinweis:	Vor Feuchtigkeit und direkter Sonneneinstrahlung schützen und große Hitze vermeiden. Vorzugsweise unter 25° C lagern.
Bemerkungen:	Bei diesem Produkt kann es aufgrund von Temperaturschwankungen zu Fettausfällungen oder Schichtungen kommen. Dies ist ein normales Phänomen. Bitte erwärmen Sie es leicht und mischen Sie es gut, bevor Sie es verwenden.
Lagerbedingungen nach dem Öffnen (Lab-Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	8 Monate
Lagerhinweis:	Geöffnete Verpackung nach jedem Gebrauch wieder gut verschließen, um das Produkt vor Feuchtigkeit zu schützen. Bei Raumtemperatur aufbewahren.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< 25 °C

Pralin Croquant M 4,5Kg

Artikelnummer:	10063178	**Letzte Änderung am:**	02.07.2025

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit

Nettogewicht:	4,5 kg	**Bruttogewicht:**	4,7 kg	**Stückzahl:**	1 ST

Palette

Palettentyp:	Euro-Palette				
VE pro Lage:	18 ST	**Lagen:**	6 ST	**VE pro Palette:**	108 ST
Nettogewicht:	486 kg	**Bruttogewicht:**	533 kg	**Gesamthöhe der Palette:**	108 cm

Primärverpackung:

Beschreibung:	Eimer	**Material:**	PP
Quantität:	1,0000 PC		
Gewicht:	158 g		
Farbe:	Weiß		
Höhe:	156 mm		
Beschreibung:	Deckel	**Material:**	PP
Quantität:	1,0000 PC		
Gewicht:	33 g		
Farbe:	Weiß		
Höhe:	12 mm		

Codierung

		Haltbarkeitsdatum:	TT/MM/JJJJ	**Charge-Code**	XXXXXXXXXX
Name:	Ja	**Lieferant:**	Ja	**Materialcode:**	Ja
EAN:	Ja				

Sekundärverpackung

Beschreibung:	Etikett	**Material:**	Papier
Quantität:	1,0000 PC		
Gewicht:	4,103 g		
Breite:	113,45 mm		
Höhe:	235,29 mm		

Tertiär Verpackung

Beschreibung:	Bogen	**Material:**	Wellpappe
Quantität:	2,0000 PC		
Gewicht:	358 g		
Oberfläche:	0,96 m2		
Länge:	1.200 mm		
Breite:	800 mm		
Beschreibung:	Strechfolie	**Material:**	LLDPE
Quantität:	0,4000 KG		
Breite:	500 mm		
Beschreibung:	Wanne	**Material:**	PP
Quantität:	1,0000 PC		
Gewicht:	34 g		
Farbe:	Weiß		
Höhe:	121 mm		
Beschreibung:	Palette	**Material:**	Holz
Quantität:	1,0000 PC		
Gewicht:	25.000 g		
Farbe:	Hellbraun, Blau		
Länge:	1.200 mm		
Breite:	800 mm		
Höhe:	144 mm		
Beschreibung:	Deckel	**Material:**	PP
Quantität:	1,0000 PC		
Gewicht:	9,0 g		
Farbe:	Weiß		
Beschreibung:	Folie	**Material:**	LDPE
Quantität:	1,0000 PC		
Farbe:	Transparent		
Länge:	1.600 mm		
Breite:	1.400 mm		

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem

	vorhanden			Bemerkungen
Filter:	Ja			
Metalldetektor:	Ja			
Eisen:		**Ø Prüfkörper:**	2,5 mm	
Nicht-Eisen:		**Ø Prüfkörper:**	2,5 mm	
Edelstahl:		**Ø Prüfkörper:**	3,5 mm	

Pralin Croquant M 4,5Kg

Artikelnummer:	10063178	**Letzte Änderung am:**	02.07.2025

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung		
Typ	**Nummer**	**Bemerkungen**
KN Code (EU)	1806909091	

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:	02.07.2025
Änderung:	Gesetzliche Information