PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com

Letzte Änderung am: 13.08.2025

Meister Sahnessa Käse-Sahne-Torte

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

Artikelnummer	**10273318**

Andere

EAN Code	3040409001199
KN Code (EU)	2106909869

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Sahnestandmittel

PRODUKTBESCHREIBUNG

Sahnestandmittel; Pulverförmige Mischung zur Herstellung von Käse-Sahne-Torten.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Frankreich	**Ursprungskontinent:**	Europa (EU)

ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung

300g Mix mit 650g Wasser (25°C) verrühren, 500g geschlagene ungesüßte Sahne unterheben, nach Wunsch weiterverarbeiten. Gebäcke zum Absteifen kühl stellen.

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Zitrone	**Geruch:**	Zitrone
Aussehen	Pulver	**Farbe:**	Weiß
Struktur:	fein, Freifließendes Pulver		

ZUTATEN

Zucker; Traubenzucker; MagerMILCH-Frischkäsepulver (15%); Gelatine; Modifizierte Stärke; Aroma; Säuerungsmittel: Citronensäure; Verdickungsmittel: Xanthan; Speisesalz.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.604 kJ	(377 kcal)
Fett:	0,2 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,2 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
Kohlenhydrate:	81,0 g	
davon Zucker:	74,8 g	
Ballaststoffe:	0,2 g	
Eiweiß:	11,1 g	
Salz (Na x 2,5):	0,4740 g	

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
Cholesterin:	4,5 ppm
Salz (NaCl):	424,9 mg
Minerales - Natrium:	189,6 mg
Wasser:	3,4 g

Meister Sahnessa Käse-Sahne-Torte

Artikelnummer:	10273318	Letzte Änderung am:	13.08.2025

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Weizen	Nein	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	Nein	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Ja	Ja
Haselnuss	Nein	Ja	Ja
Walnüsse	Nein	Nein	Nein
Kaschunüsse	Nein	Nein	Nein
Pecannüsse	Nein	Nein	Nein
Paranüsse	Nein	Nein	Nein
Pistazien	Nein	Nein	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	3 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: GLUTEN, EI, SCHALENFRÜCHTEN.

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.

Bemerkungen: Mandeln, Haselnuss

GVO INFORMATION

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

DIÄTETISCHE ANGABEN

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

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	**/ g**	10 000				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

Meister Sahnessa Käse-Sahne-Torte

Artikelnummer:	10273318	**Letzte Änderung am:**	13.08.2025

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	270 Tage
Lagertemperatur:	< 30 °C
Lagerhinweis:	Vor Feuchtigkeit und direkter Sonneneinstrahlung schützen und große Hitze vermeiden. Vorzugsweise unter 30°C lagern.
Lagerbedingungen nach dem Öffnen (Lab-Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	6 Monate
Lagerhinweis:	Geöffnete Verpackung nach jedem Gebrauch wieder gut verschließen, um das Produkt vor Feuchtigkeit zu schützen. Bei Raumtemperatur aufbewahren.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	2 - 25 °C

Meister Sahnessa Käse-Sahne-Torte

Artikelnummer:	10273318	**Letzte Änderung am:**	13.08.2025

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit

Nettogewicht:	3 kg	**Bruttogewicht:**	3,16 kg	**Stückzahl:**	3 ST

Palette

Palettentyp:	Euro-Palette				
VE pro Lage:	20 ST	**Lagen:**	8 ST	**VE pro Palette:**	160 ST
Nettogewicht:	480 kg	**Bruttogewicht:**	531 kg	**Gesamthöhe der Palette:**	165 cm

Primärverpackung:

Beschreibung:	Folie	**Material:**	PET, PE
Quantität:	0,0522 KG		
Gewicht:	3,94 g		
Farbe:	Grau		
Länge:	90 mm		
Breite:	410 mm		

Codierung

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

Sekundärverpackung

Beschreibung:	Box	**Material:**	Wellpappe
Quantität:	1,0000 PC		
Gewicht:	147 g		
Farbe:	Weiß		
Länge (aussen):	234 mm		
Breite (aussen):	195 mm		
Höhe (aussen):	188 mm		
Beschreibung:	Etikett	**Material:**	Papier
Quantität:	3,0000 PC		
Gewicht:	2,478 g		
Breite:	97 mm		
Höhe:	169 mm		
Beschreibung:	Etikett	**Material:**	Papier
Quantität:	1,0000 PC		
Breite:	148 mm		
Höhe:	210 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:	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:	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
Siebe:	Ja	**Siebweite:**	2 mm	
Metalldetektor:	Ja			
Eisen:		**Ø Prüfkörper:**	1,5 mm	
Nicht-Eisen:		**Ø Prüfkörper:**	2 mm	
Edelstahl:		**Ø Prüfkörper:**	2,5 mm	

Meister Sahnessa Käse-Sahne-Torte

Artikelnummer:	10273318	**Letzte Änderung am:**	13.08.2025

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung		
Typ	**Nummer**	**Bemerkungen**
KN Code (EU)	2106909869	
UFI Code	3AAK-SY5G-4VC4-GQ6P	

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: 13.08.2025
Änderung: