

PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Bakery Solutions www.csmbakerysolutions.com		Letzte Änderung am: 26.08.2019
Marguerite Miroir Neutre		

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10190992
Betrieb	Artikelnummer
CSM BENELUX BV	31344
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040014498
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	1449

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Tortenguss
---------------------------------------	------------

PRODUKTBESCHREIBUNG

Gebrauchsfertiges Gel, gefrier- und taustabil

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Niederlande
-----------------------	-------------

ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung
Gebrauchsfertiges Gel, gefrier- und taustabil

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Süß	Geruch:	neutral
Struktur:	Typisch	Farbe:	Farblos

ZUTATEN

Glukose-Fruktose-Sirup; Wasser; Feuchthaltemittel: Glycerin; Zucker; Verdickungsmittel: Pektine; Säureregulator: Citronensäure, Natriumcitrate.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt			
Energie:	1.046 kJ	(246 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:	64,3 g		
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	46,3 g		
Ballaststoffe:	0,3 g		
Eiweiß:	0,0 g		
Salz (Na x 2,5):	0,1648 g		

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,0 g
Salz (NaCl):	0,0 mg
Minerales - Natrium:	65,9 mg
Wasser:	34,7 g

Artikelnummer: 10190992 Letzte Änderung am: 26.08.2019

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	Nein
Gerste	Nein	Nein	Ja
Hafer	Nein	Nein	Nein
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Kamut	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)	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Nein
Haselnuss	Nein	Ja	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	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	6 PPM *	Nein	Ja
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

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Ja
Geeignet für Lakto-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Ja
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchallergie:	Ja
Geeignet für Veganer:	Ja		

Basierend auf der Zutatenliste geeignet für vegetarisch/vegan. Nicht berücksichtigt werden mögliche Kreuzkontaminationen während der Produktion.

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
pH				
pH:	3,6	3,3 - 3,9		pH-Meter

PHYSIKALISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Rheologie				
Andere				
Viskosität: 20 °C:	15.000	10.000 - 20.000		Brookfield spindle 93
Andere				
Brix:	63 deg	60 - 66 deg		Refraktometer 20 °C

Artikelnummer:	10190992	Letzte Änderung am:	26.08.2019
----------------	----------	---------------------	------------

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000				
Enterobakterien:	/ g	10				
Schimmelpilze:	/ g	100				
Hefen:	/ g	100				
Salmonellen:	/25 g	abwesend				

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	365 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	18 - 22 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Öffnen begrenzt haltbar, Geöffnete Verpackung kühl und trocken lagern und zeitnah verarbeiten., Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten
Transportbedingungen	
Bemerkungen:	Ambient

Artikelnummer: 10190992	Letzte Änderung am: 26.08.2019
-------------------------	--------------------------------

VERPACKUNGSMATERIAL

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:		5 kg	Bruttogewicht:		5,203 kg
			Stückzahl:		1 ST
Palette					
Palettentyp:		Euro-Palette			
VE pro Lage:		20 ST	Lagen:		7 ST
Nettogewicht:		700 kg	Bruttogewicht:		753 kg
			VE pro Palette:		140 ST
			Gesamthöhe der Palette:		124,2 cm
Primärverpackung:					
Beschreibung:		Eimer	Material:		PP
Quantität:		1,0000 PCE			
Gewicht:		158 g			
Farbe:		Gelb			
Höhe:		156 mm			
Beschreibung:		Folie	Material:		PET, Alox-PET, CPP
Quantität:		9,6000 G			
Weite:		333 mm			
Codierung					
			Haltbarkeitsdatum:		TTMMJJJJ
			Charge-Code		SAP Batch-Code
Weitere Angaben:			Materialcode:		Ja
HH:MM, Eimer Nummer					
Sekundärverpackung					
Beschreibung:		Deckel	Material:		PP
Quantität:		1,0000 PCE			
Gewicht:		35 g			
Farbe:		Gelb			
Höhe:		19 mm			
Durchmesser:		222 mm			
Beschreibung:		Etikett	Material:		Papier
Quantität:		1,0000 PCE			
Gewicht:		4 g			
Farbe:		Weiß			
Weite:		115 mm			
Höhe:		180 mm			
Tertiär Verpackung					
Beschreibung:		Palette	Material:		Holz
Quantität:		1,1200 PCE			
Gewicht:		25.000 g			
Länge:		1.200 mm			
Weite:		800 mm			
Höhe:		150 mm			
Beschreibung:		Strechfolie	Material:		LLDPE
Quantität:		0,5600 KG			
Weite:		500 mm			
Beschreibung:		Bogen	Material:		Wellpappe
Quantität:		2,2400 PCE			
Gewicht:		463 g			
Oberfläche:		0,94 m2			
Farbe:		Braun			
Länge:		1.190 mm			
Weite:		790 mm			
Beschreibung:		Bogen	Material:		HDPE
Quantität:		1,1200 PCE			
Gewicht:		56 g			
Länge:		1.400 mm			
Weite:		1.500 mm			
Beschreibung:		Etikett	Material:		Papier
Quantität:		2,2400 PCE			
Gewicht:		3,2012 g			
Farbe:		Weiß			
Weite:		148 mm			
Höhe:		210 mm			
Codierung					
			Haltbarkeitsdatum:		TTMMJJJJ
Name:			Lieferant:		Ja
EAN:			Materialcode:		Ja
Weitere Angaben:			Batch-Nummer		
SSCC			Ja		

Artikelnummer:	10190992	Letzte Änderung am:	26.08.2019
----------------	----------	---------------------	------------

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
Siebe:	vorhanden	Siebweite:	0,6 mm
Metalldetektor:	Ja	Ø Prüfkörper:	1,5 mm
Eisen:	Ja	Ø Prüfkörper:	2,0 mm
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	3,0 mm
Edelstahl:			
visuelle Beurteilung:	Nein		

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung		
Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Kode (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.