

PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 18.12.2023
Meister SL-Creme		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10176299
Andere	
EAN Code	4017040010063
KN Code (EU)	2106909849

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS
Bezeichnung des Lebensmittels: Halbfabrikat

PRODUKTBESCHREIBUNG
Konzentrierte, pasteurisierte, gesüßte Creme auf Pflanzenfettbasis, sollte mit Milch verdünnt werden. Halbfabrikat für Süßwarenanwendungen, zur gewerblichen Anwendung

ALLGEMEINE INFORMATION			
Ursprungsland:	Italien	Ursprungskontinent:	Europa (EU)

ANWENDUNGSHINWEIS
Anwendung
Pasteurisierte, gesüßte, flüssige Pflanzenfettcreme, konzentriert, wird mit Milch, Wasser oder Fruchtsaft verdünnt. 500 ml Flüssigkeit + 1000 ml MEISTER SL-CREME LT 4017040010063

SENSORISCHE INFORMATION			
Geschmack:	Charakteristisch, Ohne Fremdgeschmack, Typisch	Geruch:	Typisch, ohne Beigeschmack, Charakteristisch
Aussehen	Typisch, Viskose Flüssigkeit	Farbe:	Typisch
Struktur:	Typisch		

ZUTATEN
Pflanzliche Öle und Fette (Sonnenblume; Palm; Kokos; Ganz gehärtetes Palm; Teilweise gehärtetes Palm); Wasser; Traubenzucker; Zucker; Ei-Mischung (VollEI; Elgelb); MILCHzucker; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine; Stabilisator: Carrageen; Aroma; Farbstoff: Carotin.

NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	2.138 kJ	(516 kca)
Fett:	45,6 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	20,9 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	11,1 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	12,5 g	
Kohlenhydrate:	25,7 g	
davon Zucker:	25,8 g	
Ballaststoffe:	0,0 g	
Eiweiß:	0,7 g	
Salz (Na x 2,5):	0,0202 g	

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN	
Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,8 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,8 g
Cholesterin:	335,5 ppm
Salz (NaCl):	2,0 mg
Minerales - Natrium:	8,1 mg
Wasser:	27,9 g

Meister SL-Creme

Artikelnummer:

10176299

Letzte Änderung am:

18.12.2023

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Weizen	Nein	Nein	Nein
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Nein	Nein
Hafer	Nein	Nein	Nein
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	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	Nein
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	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 SO ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: -.			
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

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

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
pH				
pH:		7 - 8		interne Methode
Gehalte				
Feuchtegehalt:		27 - 29 %		

PHYSIKALISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Rheologie				
Texturanalyse				
Konsistenz 0 h:		< 300 g		
Andere				
Viskosität: 10 °C:		< 80.000 cps		
Andere				
Dichte 20 °C:	1.058 g/l			

Meister SL-Creme

Artikelnummer: 10176299 Letzte Änderung am: 18.12.2023

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	200				ISO 4833

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	89 Tage
Lagertemperatur:	2 - 10 °C
Lagerhinweis:	Nicht einfrieren
Lagerbedingungen nach dem Öffnen (Lab-Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	3 Tage
Lagertemperatur:	2 - 10 °C
Bemerkungen:	Nach dem Öffnen der Verpackung, gekühlt bei 2-10 ° C lagern und innerhalb von 3 Tagen verarbeiten.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	2 - 10 °C

Meister SL-Creme

Artikelnummer:	10176299	Letzte Änderung am:	18.12.2023
----------------	----------	---------------------	------------

VERPACKUNGSMATERIAL

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	12,696 kg	Bruttogewicht:	13,200 kg	Stückzahl:	12 ST
Palette					
Palettentyp:	Euro-Palette	Lagen:	6 ST	VE pro Palette:	60 ST
VE pro Lage:	10 ST	Bruttogewicht:	813,5 kg	Gesamthöhe der Palette:	1.200 mm
Nettogewicht:	761,760 kg				
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Tetra Brick	Material:	Papier, PE, Aluminium		
Quantität:	12,0000 PC				
Gewicht:	27 g				
Farbe:	Weiß				
Länge:	245 mm				
Breite:	322 mm				
Codierung					
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	TT/MM/JJJJ	Charge-Code	CJT TT
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja	Materialcode:	Ja
Sekundärverpackung					
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe		
Quantität:	1,0000 PC				
Gewicht:	195 g				
Farbe:	Weiß				
Länge (aussen):	393 mm				
Breite (aussen):	213 mm				
Höhe (aussen):	181 mm				
Beschreibung:	Klebstoff	Material:	Polyolefine		
Quantität:	0,0042 KG				
Gewicht:	25 kg				
Farbe:	Weisslich				
Codierung					
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	TT/MM/JJJJ	Charge-Code	CJT TT
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja	Materialcode:	Ja
Tertiär Verpackung					
Beschreibung:	Palette	Material:	Holz		
Quantität:	1,0000 PC				
Gewicht:	25.000 g				
Länge:	1.200 mm				
Breite:	800 mm				
Höhe:	144 mm				
Beschreibung:	Bogen	Material:	Wellpappe		
Quantität:	1,0000 PC				
Gewicht:	354 g				
Oberfläche:	0,96 m2				
Länge:	1.200 mm				
Breite:	800 mm				
Beschreibung:	Bogen	Material:	Wellpappe		
Quantität:	1,0000 PC				
Gewicht:	266 g				
Oberfläche:	0,81 m2				
Länge:	1.150 mm				
Breite:	700 mm				
Beschreibung:	Strechfolie	Material:	LDPE		
Quantität:	0,1548 KG				
Farbe:	Transparent				
Breite:	500 mm				
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Quantität:	3,0000 PC				
Gewicht:	3,25 g				
Breite:	148 mm				
Höhe:	210 mm				
Codierung					
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	TT/MM/JJJJ	Charge-Code	CJT TT
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja	Materialcode:	Ja

Meister SL-Creme

Artikelnummer: 10176299 Letzte Änderung am: 18.12.2023

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Mikrobiologische Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem

Lebensmittelsicherheit / HACCP: Pasteurisation, Aseptische Verpackung:

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem

Siebe:	vorhanden	Siebweite	Bemerkungen
Filter:	Nein		
	Ja		
Metalldetektor:	Nein	Ø Prüfkörper:	
Eisen:		Ø Prüfkörper:	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	
Edelstahl:			
Röntgenstrahlung:	Nein		
visuelle Beurteilung:	Nein		

Prozessbeschreibung

Pasteurisation, Aseptische Verpackung:

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatenummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	2106909849	

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: 18.12.2023
Änderung: Gesetzliche Information