

PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 02.06.2025
RED FRUIT CROQUANT		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
Artikelnummer	10185456
Andere	
EAN Code	3040409002486
KN Code (EU)	2106909849

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Paste aus weißer Schokolade (49%) mit roten Früchten (2,3%) und Crêpe-Stückchen (21%), aromatisiert.

PRODUKTBESCHREIBUNG	
Paste aus weißer Schokolade mit roten Früchten und Crêpe-Stückchen, aromatisiert.	

ALLGEMEINE INFORMATION			
Ursprungsland:	Frankreich	Ursprungskontinent:	Europa (EU)
Physischer Zustand:	Paste		

ANWENDUNGSHINWEIS	
Anwendung	
Für den professionellen Einsatz.	

SENSORISCHE INFORMATION			
Geschmack:	Früchte, Himbeere, Erdbeere	Geruch:	Früchte, Himbeere, Erdbeere
Aussehen	Paste	Farbe:	Rosa
Struktur:	Paste, hochviskos, Knackig		

ZUTATEN	
weiße Schokolade (Zucker; Kakaobutter; VollMILCHpulver; MOLKENerzeugnis; MILCHzucker; BUTTERreinfett; Emulgator: Lecithine; natürliches Vanillearoma; MagerMILCHpulver); Pflanzliches Öl: Sonnenblume; Crêpe-Stückchen (WEIZENmehl; Zucker; BUTTERreinfett; MagerMILCHpulver; GERSTENmalz; Speisesalz); Erdbeeren, getrocknet; Natürliches Aroma; Maltodextrin; Obst- und Gemüsekonzentrat (Süßkartoffel; Rettich; Apfel; Kirsche); Zucker; Himbeeren, getrocknet; Maisstärke; Säureregulator: Citronensäure.	

NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	2.467 kJ	(592 kcal)
Fett:	39,6 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	12,5 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	10,7 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	16,1 g	
Kohlenhydrate:	55,0 g	
davon Zucker:	45,5 g	
Ballaststoffe:	0,8 g	
Eiweiß:	3,4 g	
Salz (Na x 2,5):	0,2721 g	

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Fette davon Transfettsäuren:	0,3 g	
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,2 g	
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,1 g	
Salz (NaCl):	229,2 mg	
Minerales - Natrium:	108,9 mg	
Wasser:	0,1 g	

RED FRUIT CROQUANT

Artikelnummer: 10185456 Letzte Änderung am: 02.06.2025

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	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	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	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 SO₂, angegeben werden.

Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

Kann Spuren enthalten von: EI, SOJA, 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.

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:	Nein
Geeignet für Lakto-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilcheiweißallergie:	Nein
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

RED FRUIT CROQUANT

Artikelnummer:

10185456

Letzte Änderung am:

02.06.2025

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach 456 Tage

Produktion:

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

RED FRUIT CROQUANT

Artikelnummer:	10185456	Letzte Änderung am:	02.06.2025
----------------	----------	---------------------	------------

VERPACKUNGSMATERIAL

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	4 kg	Bruttogewicht:	4,2 kg	Stückzahl:	1 ST
Palette					
Palettentyp:	Euro-Palette	Lagen:	6 ST	VE pro Palette:	108 ST
VE pro Lage:	18 ST	Bruttogewicht:	479 kg	Gesamthöhe der Palette:	108 cm
Nettogewicht:	432 kg				
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					
Name:	Ja	Halbbarkeitsdatum:	TT/MM/JJJJ	Charge-Code	XXXXXXXXXX
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja	Materialcode:	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:	Deckel	Material:	PP		
Quantität:	1,0000 PC				
Gewicht:	9,0 g				
Farbe:	Weiß				
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
Filter:	Ja			
Metalldetektor:	Ja			
Eisen:		Ø Prüfkörper:	2,5 mm	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	2,5 mm	
Edelstahl:		Ø Prüfkörper:	3,5 mm	

RED FRUIT CROQUANT

Artikelnummer:	10185456	Letzte Änderung am:	02.06.2025
----------------	----------	---------------------	------------

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung

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:	02.06.2025
Änderung:	Zutaten, Bezeichnung des Lebensmittels, Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen, Nährwertangaben