

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 29.10.2025

COLCO 10kg

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

Artikelnummer **10159889**

Andere

EAN Code 9005676000515
KN Code (EU) 1901200000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Emulgator. Basispaste für Bisquitgebäcke mit natürlichem Orangenaroma

PRODUKTBESCHREIBUNG

Paste für Bisquitgebäcke, mit natürlichem Orangenaroma. Enthält RSPO zertifiziertes Palmöl.

ALLGEMEINE INFORMATION

Physischer Zustand: Paste
Ursprungsland: Schweden

ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung

Colco ist ein Emulgator für Bisquitgebäcke und sparsam anzuwenden. Es werden in niedrigen Dosierungen hervorragende Ergebnisse erzielt. Enthält kein Propylenglykol. Für alle Mischer/Mixer geeignet.

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Fettig	Geruch:	neutral
Aussehen:	Paste	Farbe:	Beige
Struktur:	Paste		

ZUTATEN

Trägerstoff (Wasser; Sorbit; Alkohol); Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Polyglycerinester von Speisefettsäuren, Polysorbit 20; Verarbeitungshilfsstoff (Natrium-, Kalium- und Calciumsalze der Speisefettsäuren; Kaliumpropionat); Natürliches Orangenaroma.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.300 kJ	(310 kcal)
Fett:	31,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	30,0 g	
Kohlenhydrate:	4,5 g	
davon Zucker:	0,0 g	
Eiweiß:	0,0 g	
Salz (Na x 2,5):	0,0000 g	

COLCO 10kg

Artikelnummer: 10159889 Letzte Änderung am: 29.10.2025

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Weizen	Nein	Nein	Ja
Roggen	Nein	Nein	Ja
Gerste	Nein	Nein	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	Nein	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	Nein	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Ja
Haselnuss	Nein	Nein	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	0 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 SO₂, 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.

NACHHALTIGKEIT

Typ: Palmöl Supply chain model: Segregation

DIÄTETISCHE ANGABEN

Kosher: Ja - zertifiziert

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto): Ja

Geeignet für Veganer: Ja

"Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Fette				
Fettgehalt:	31 %	29 - 33 %		
pH				
pH 10 % Lösung:	10,1	9,8 - 10,4		
Gehalte				
Trockenmasse:	33 %			

COLCO 10kg

Artikelnummer: 10159889 Letzte Änderung am: 29.10.2025

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	10 000				ISO 4833
Enterobakterien:	/ g	100				ISO 21528-2
Schimmelpilze:	/ g	100				ISO 7954
Hefen:	/ g	100				ISO 7954
Salmonellen:	/ 25 g	abwesend				AFNOR AES-10/4-05/04

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	365 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	10 - 18 °C
Lagerhinweis:	Kühl, Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	20 - 25 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	10 kg	Bruttogewicht:	10,5 kg	Stückzahl:	1 ST
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Eimer	Material:	PP		
Beschreibung:	Deckel	Material:	PP		
Bemerkungen:	diameter and height with lid				

GESETZLICHE INFORMATION

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.