

PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 06.05.2025
Meister Goldzieh-Platte PO MB		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
Artikelnummer	10101881
Andere	
EAN Code	4000492501159
KN Code (EU)	1517109010

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS
Bezeichnung des Lebensmittels: Margarine

PRODUKTBESCHREIBUNG
Pflanzliche Margarine, Feste rechteckige Platte

ALLGEMEINE INFORMATION
Physischer Zustand: Feste rechteckige Platte
Ursprungsland: Deutschland

ANWENDUNGSHINWEIS
Anwendung
Zur Herstellung von Blätter- und Plunderteigen.

SENSORISCHE INFORMATION			
<b>Geschmack:</b>	Butterähnlich	<b>Geruch:</b>	Butterähnlich
<b>Aussehen</b>	Feste rechteckige Platte	<b>Farbe:</b>	Hellgelb
<b>Struktur:</b>	Fest, Plastisch		

ZUTATEN
Palmfett; Wasser; Pflanzliche Öle: Raps, Sonnenblume, in veränderlichen Gewichtsanteilen, Palm; Speisesalz; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine, Polyglycerinester von Speisefettsäuren; Säureregulator: Citronensäure, Natriumcitrate; Natürliches Aroma; Antioxidationsmittel: Alpha-Tocopherol.

NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	2.962 kJ	(721 kcal)
Fett:	80,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	38,3 g	
Kohlenhydrate:	0,0 g	
davon Zucker:	0,0 g	
Eiweiß:	0,0 g	
Salz (Na x 2,5):	0,9300 g	

# Meister Goldzieh-Platte PO MB

Artikelnummer: 10101881 Letzte Änderung am: 06.05.2025

## 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	Nein
Gerste	Nein	Nein	Ja
Hafer	Nein	Nein	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Nein
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	Nein	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Nein
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	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 <sub>2</sub> , 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: Mass balance

## DIÄTETISCHE ANGABEN

Kosher: Ja - zertifiziert  
Halal: 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.

## MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
Enterobakterien:	/ g	10				DIN EN ISO 21528-1/2:2017-09, DIN EN ISO 21528-1/2:2009-12, ASU §64 LFGB L05.00-5:1990-06
Schimmelpilze:	/ g	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Hefen:	/ g	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05

# Meister Goldzieh-Platte PO MB

Artikelnummer: 10101881 Letzte Änderung am: 06.05.2025

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

### Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach 154 Tage  
Produktion:  
Lagertemperatur: 14 - 18 °C  
Lagerhinweis: Trocken und kühl lagern.

### Transportbedingungen

Transporttemperatur: 14 - 18 °C

## VERPACKUNGSGINFORMATION

### Verkaufseinheit

Nettogewicht: 10 kg Bruttogewicht: 10,35 kg Stückzahl: 5 ST  
Bemerkungen: 5 x 2 kg

### Primärverpackung:

Beschreibung: Wickler Material: Aluminium, LDPE, Papier

### Sekundärverpackung

Beschreibung: Box Material: Wellpappe

## 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.