

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 22.12.2025

Roggi 100

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

Artikelnummer **10109832**

Andere

EAN Code 4002715758081
KN Code (EU) 1901200000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Backmischung

PRODUKTBESCHREIBUNG

Fertigmischung für Roggenbrötchen mit 100 % Roggenanteil

ALLGEMEINE INFORMATION

Physischer Zustand: Pulver
Ursprungsland: Deutschland

ANWENDUNGSHINWEIS

Arbeitsanweisungen

Zugabe: 100 %

SENSORISCHE INFORMATION

| | | | |
|-------------------|---------------------------|----------------|---------------------|
| Geschmack: | Wie Mehl, Leicht gesalzen | Geruch: | Wie Mehl |
| Aussehen | Pulver | Farbe: | Hellbeige, Hellgrau |
| Struktur: | Pulver | | |

ZUTATEN

ROGGENmehl (59%); WEIZENkleber; ROGGENVollkornsauerteig, getrocknet (6,2%); ROGGENmalzschrot (5,0%); ROGGENkeimkleie (2,5%); Speisesalz; Rapsöl; GERSTENmalzextrakt, getrocknet; Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Stabilisator: Guarkernmehl; Zucker; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Enzyme (WEIZENmehl).

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

| | | |
|------------------------------|----------|------------|
| Energie: | 1.458 kJ | (346 kcal) |
| Fett: | 4,6 g | |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 1,0 g | |
| Kohlenhydrate: | 51,0 g | |
| davon Zucker: | 2,6 g | |
| Eiweiß: | 21,0 g | |
| Salz (Na x 2,5): | 2,2600 g | |

Roggi 100

Artikelnummer: 10109832 Letzte Änderung am: 22.12.2025

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 | Ja | Ja | Ja |
| Gerste | Ja | Ja | Ja |
| Hafer | Nein | Ja | Ja |
| Dinkel | Nein | Ja | Ja |
| Khorasanweizen | Nein | Nein | Ja |
| 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 | 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 | Ja |
| Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l | 0 PPM * | Nein | Nein |
| Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Nein | Ja |
| 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, MILCH / LAKTOSE.

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

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 | 1 000 000 | | | | §64 LFGB L 01.00-5 |
| E. coli: | / 1 g | 100 | | | | ISO 16649 |
| Schimmelpilze: | / g | 20 000 | | | | §64 LFGB L 01.00-37 |
| Hefen: | / g | 20 000 | | | | §64 LFGB L 01.00-37 |
| Bacillus cereus: | / g | 1 000 | | | | §64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB) |
| Staphylococcus aureus: | / g | 100 | | | | AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm |
| Salmonellen: | / 25 g | Nicht nachweisbar | | | | §64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS |

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach Produktion: 270 Tage

Lagertemperatur: 12 - 25 °C

Lagerhinweis: Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten.

Transportbedingungen

Transporttemperatur: 2 - 25 °C

Roggi 100

Artikelnummer: 10109832 Letzte Änderung am: 22.12.2025

VERPACKUNGSMITTEL INFORMATION

Verkaufseinheit

Nettogewicht: 25 kg Bruttogewicht: 25,168 kg

Primärverpackung:

Beschreibung: Sack Material: Papier, HDPE

Sekundärverpackung

Beschreibung: Etikett Material: Papier

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.