PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 10.10.2025

Meister Hefe Quarkteig 25kg

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Artikelnummer	**10262165**
Andere	
EAN Code	4017040066053
KN Code (EU)	1901200000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Backmischung

PRODUKTBESCHREIBUNG

Grundmischung mit Topfenpulver zur sicheren Herstellung von Hefequarkgebäcken mit sehr langer Frischhaltung.

ALLGEMEINE INFORMATION

Physischer Zustand:	Pulver
Ursprungsland:	Deutschland

ANWENDUNGSHINWEIS

Zugabe:

Bemerkungen: Grundrezept: 2000g Produkt, 340g Vollei, 460g Wasser, 100g Hefe (Gesamtgewicht: 2900g)

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Leicht aromatisch	**Geruch:**	Leicht aromatisch
Aussehen	feines Pulver	**Farbe:**	Gelblich
Struktur:	Freifließendes Pulver		

ZUTATEN

WEIZENmehl; Palmfett; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, SOJAlecithine; MILCHzucker; Rapsöl; Zucker; WEIZENkleber; MagerQUARKpulver (1,5%); Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Speisesalz; Aroma (ENTHÄLT MILCH); Enzyme; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Kurkuma; Karottenextrakt.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.904 kJ	(454 kcal)
Fett:	20,3 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	8,8 g	
Kohlenhydrate:	57,2 g	
davon Zucker:	8,9 g	
Eiweiß:	9,5 g	
Salz (Na x 2,5):	1,3339 g	

Meister Hefe Quarkteig 25kg

Artikelnummer:	10262165	**Letzte Änderung am:**	10.10.2025

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	Nein	Nein	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Nein	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	Ja	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Ja
Haselnuss	Nein	Nein	Ja
Walnüsse	Nein	Nein	Ja
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.

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

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja
Geeignet für Veganer	Nein

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

Meister Hefe Quarkteig 25kg

Artikelnummer:	10262165	**Letzte Änderung am:**	10.10.2025

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	140 Tage
Lagertemperatur:	12 - 25 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	2 - 25 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	25 kg	**Bruttogewicht:**	25,154 kg
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Sack	**Material:**	Papier, HDPE

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.