

PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 07.03.2025
Hildegard von Bingen Brot		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
Artikelnummer	10186672
Andere	
EAN Code	9005676803826
KN Code (EU)	1901200000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS
Bezeichnung des Lebensmittels: Brotbackmischung mit Urgetreide

PRODUKTBESCHREIBUNG
Brotbackmischung für saftiger aromatischer Brotgenuss mit langer Frischhaltung nach den Lehren von Hildegard von Bingen.

ALLGEMEINE INFORMATION
Physischer Zustand: Pulver, Flocken
Ursprungsland: Österreich

ANWENDUNGSHINWEIS
Anwendung
Zur Abgabe an die Lebensmittelindustrie zur Weiterverarbeitung.
Arbeitsanweisungen
Zugabe: 50 % in Mehl

SENSORISCHE INFORMATION			
Geschmack:	Typisch, aromatisch, Leicht säuerlich	Geruch:	Typisch, aromatisch, Sauer
Aussehen	Pulver, Flocken	Farbe:	Bräunlich
Struktur:	Pulver, Flocken		

ZUTATEN
DinkelWEIZEN(48%) (DinkelWEIZENmehl; DinkelvollkornWEIZENflocken; stabilisierter DinkelWEIZENGriess); Sauerteig: Getrockneter ROGGENsauerteig, DinkelvollkornWEIZENsauerteig, getrocknet (3,8%); Urgetreidemehl (EmmerWEIZEN; EinkornWEIZEN); WEIZENkleber; Kartoffelflocken; Meersalz; Rapsöl; Erbsenextrakt; Brauner Zucker; Gewürze; Enzym.

NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.424 kJ	(337 kcal)
Fett:	4,8 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,5 g	
Kohlenhydrate:	50,9 g	
davon Zucker:	2,8 g	
Eiweiß:	18,6 g	
Salz (Na x 2,5):	4,7000 g	

Hildegard von Bingen Brot

Artikelnummer:

10186672

Letzte Änderung am:

07.03.2025

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	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Ja	Ja	Ja
Khorasanweizen	Nein	Ja	Ja
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	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	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 ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: MILCH / LAKTOSE, SOJA.			
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.

BIO - INFORMATION

Biologisch: Nein

NACHHALTIGKEIT

Typ: Dieses Produkt enthält kein Palm/Palmkernöl oder palmbasierte Derivate. Supply chain model:

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				ISO 4833
E. coli:	/ 100 g					AFNOR 3M 01/8-06/01
Schimmelpilze:	/ g	20 000				ISO 21527-1
Hefen:	/ g	20 000				ISO 21527-1
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				AFNOR 3M 01/9-04/03
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				ISO 6579

Hildegard von Bingen Brot

Artikelnummer:	10186672	Letzte Änderung am:	07.03.2025
----------------	----------	---------------------	------------

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach	273 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	11 - 19 °C
Lagerhinweis:	Kühl, Trocken, Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten.

Transportbedingungen

Transporttemperatur:	15 - 25 °C
Bemerkungen:	Room temperature

VERPACKUNGSMITTELINFORMATION

Verkaufseinheit

Nettogewicht:	25 kg	Bruttogewicht:	25,2 kg	Stückzahl:	1 ST
---------------	-------	----------------	---------	------------	------

Primärverpackung:

Beschreibung:	Sack	Material:	Papier mit PE-Inliner
---------------	------	-----------	-----------------------

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.