PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 15.12.2025

Hildegard von Bingen Brot

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Artikelnummer	**10269364**
Andere	
EAN Code	4017040015921
KN Code (EU)	1901200000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Brotbackmischung mit Urgetreide

PRODUKTBESCHREIBUNG

Brotbackmischung

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:	10269364	**Letzte Änderung am:**	15.12.2025

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	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 SO2, 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.

Bemerkungen: For CSM, the cross-contamination of milk and egg is not taken into account or Vegan status.

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	**/ g**	1 000 000				ISO 4833
E. coli:	**/ 1 g**	100	10			AFNOR 3M 01/8-06/01
Schimmelpilze:	**/ g**	20 000	10.000			ISO 21527-1
Hefen:	**/ g**	20 000	10.000			ISO 21527-1
Bacillus cereus:	**/ g**	1 000	100			ISO 7932
Staphylococcus aureus:	**/ g**	1 000	100			AFNOR 3M 01/9-04/03
Salmonellen:	**/ 25 g**	Nicht nachweisbar				ISO 6579:2002

Hildegard von Bingen Brot

Artikelnummer:	10269364	**Letzte Änderung am:**	15.12.2025

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	273 Tage
Lagertemperatur:	11 - 19 °C
Lagerhinweis:	Kühl, Trocken, Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten., Umgebung-Kontrolliert
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	15 - 25 °C
Bemerkungen:	Room temperature

VERPACKUNGSINFORMATION

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.