

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Letzte Änderung am:	08.10.2014
Ersetzt Fassung vom:	
EAN Code:	9004204004926 9004204004926 9004204004926

MEISTER FLAUM 10kg

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

CSM Artikelnummer **10160817**

Betrieb Artikelnummer

CSM AUSTRIA GMBH	6560
CSM DEUTSCHLAND GMBH	9004204004926
CSM AUSTRIA GMBH	9004204004926

VERKEHRSBEZEICHNUNG

Bezeichnung des Lebensmittels: Feinbackmischung für lockere Cremefüllungen

PRODUKTBESCHREIBUNG

Schlagschaumpulver für leichte, luftige Cremes

GEBRAUCHSEMPFEHLUNG

Grundrezeptur

320-400g Mix + 1L Milch

Arbeitsanweisungen

Zugabe: 100 % Mix

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Süß	Geruch:	Typisch
Aussehen	Pulver	Farbe:	Weiß

ZUTATEN

pflanzliches Öl, gehärtet: Palm; Glukosesirup; Emulgator: (Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E 472a), Rapslecithin (E 322)); modifizierte Stärke: E 1414; Zucker; **Milcheiweiß**; **Molkenerzeugnis**; Farbstoff: Carotin (E 160a); Aroma.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	2.643 kJ	(636 kcal)
Fett:	48,1 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	48,1 g	
Kohlenhydrate:	42,3 g	
davon Zucker (Mono- und Disaccharide):	10,7 g	
Eiweiß:	8,5 g	
Salz (Na x 2,5):	0,330 g	

Artikelnummer: 10160817

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	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)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
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 ml/l	0 PPM	Nein	Ja
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: Gluten, Ei, Soja, Schalenfrüchte, Lupine.			
Bemerkungen: Kann Spuren von Gluten, Eiern, Soja, Lupine und Schalenfrüchten (Mandeln, Haselnüssen) enthalten			

GVO INFORMATION

Das Produkt enthält keine nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.

DIÄTETISCHE ANGABEN

Koscher: Nein
Halal: Nein
Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto): Nein

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1.000.000				§64 LFGB L 01.00-5
E. coli:	/ 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:	364 Tage
Lagertemperatur:	15 - 25 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten., Trocken

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	10 kg	Bruttogewicht:	10,1 kg	Stückzahl:	1 ST
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 QA Managementsystems ist.