

PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Letzte Änderung am: 19.01.2021

Unser Ulmer Malzaktiv

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10245069
Betrieb	Artikelnummer
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040042026
CSM AUSTRIA GMBH	4017040042026
Andere	
EAN Code	4017040042026
KN Code (EU)	19019011

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Malzextrakt
--------------------------------	-------------

PRODUKTBESCHREIBUNG

Diastatischer, flüssiger Gerstenmalzextrakt

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Italien	Ursprungskontinent:	Europa (EU)
Produktherkunft	Gerste		
Produkttyp:	Pflanzlich		
Physischer Zustand:	Flüssig		

ANWENDUNGSHINWEIS

Arbeitsanweisungen	
Zugabe:	1 - 2 % auf Mehl

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	15.000 g			

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Süß	Geruch:	Malz
Aussehen	Viskose Flüssigkeit	Farbe:	Braun
Struktur:	hochviskos		

ZUTATEN

GERSTENMALZEXTRAKT

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.365 kJ	(321 kcal)
Fett:	0,6 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
Kohlenhydrate:	75,0 g	
davon Zucker:	45,0 g	
Ballaststoffe:	1,4 g	
Eiweiß:	4,3 g	
Salz (Na x 2,5):	0,5000 g	

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,0 g
Salz (NaCl):	0,0 mg
Minerales - Natrium:	200,0 mg
Organische Säuren:	0,9 g
Wasser:	19,0 g

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Weizen	Nein	Ja	Ja
Roggen	Nein	Nein	Ja
Gerste	Ja	Ja	Ja
Hafer	Nein	Nein	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Kamut	Nein	Nein	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Nein	Nein
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: SOJA.			
Entsprechend unserer Risikobewertung sind die unter dem Hinweis " Kann Spuren enthalten von." zusammengefassten Allergene, die einzigen relevanten Allergene für das Risiko einer Kreuzkontamination.			

GVO INFORMATION

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

NACHHALTIGKEIT

Typ: Keine PO/PK	Wert:	Supply chain model:
------------------	-------	---------------------

DIÄTETISCHE ANGABEN

Kosher:	Ja - zertifiziert	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Nein
Halal:	Ja - zertifiziert	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Ja
Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchproteinallergie:	Ja
Geeignet für Lakto-Vegetarier:	Ja		
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Ja		
Geeignet für Veganer:	Ja		

"Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.

Artikelnummer: 10245069 Letzte Änderung am: 19.01.2021

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Kohlenhydrate				
Reduzierender Zuckergehalt von Maltose:	72,0 %	> 70,0 %		
pH				
pH 10 % Lösung:	5,5	5,0 - 6,0		
Gehalte				
Asche/Mineralgehalt	1,75 %	< 2,0 %		
Andere				
Acidität	0,70	< 1,20		
Diastatikkraft:	155 °WK (Windisch-Kolbach)	> 150 °WK (Windisch-Kolbach)		

PHYSIKALISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Farbe				
Farbe:	EBC	70 - 170		EBC 4.7.1
Rheologie				
Andere				
Viskosität: 25 °C:		25.000 - 75.000 mPas		Brookfield
Andere				
Brix:	81 deg	79 - 83 deg		Refraktometer

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	10 000				§64 LFGB L 01.00-5
Enterobakterien:	/ g	10				§64 LFGB L 05.00-5
Coliforme Keime:	/ g	Nicht nachweisbar				§64 LFGB L 01.00-3, §64 LFGB L 01.00-49
E. coli:	/ g	Nicht nachweisbar				ISO 16649
Schimmelpilze:	/ g	100				§64 LFGB L 01.00-37
Hefen:	/ g	100				§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	500				§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:	364 Tage
Lagertemperatur:	15 - 20 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten., Trockene Bedingungen, Nicht bei direkter Sonneneinstrahlung lagern
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	15 - 20 °C

Artikelnummer:	10245069	Letzte Änderung am:	19.01.2021
----------------	----------	---------------------	------------

VERPACKUNGSMITTEL INFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	15 kg	Bruttogewicht:	15,62 kg	Stückzahl:	1 ST
Palette					
Palettentyp:	Euro-Palette	Lagen:	2 ST	VE pro Palette:	40 ST
VE pro Lage:	20 ST	Bruttogewicht:	646,3 kg	Gesamthöhe der Palette:	81 cm
Nettogewicht:	600 kg				
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Kanister	Material:	HDPE		
Stückzahl:	1 ST				
Gewicht:	500 g				
Farbe:	Weiß				
Höhe:	348 mm				
Durchmesser oben:	294 mm				
Durchmesser unten:	264 mm				
Beschreibung:	Deckel	Material:	HDPE		
Stückzahl:	1 ST				
Gewicht:	18 g				
Farbe:	Weiß				
Durchmesser:	294 mm				
Codierung					
Produktionsdatum:	DD/MM/YY	Halbbarkeitsdatum:	DD/MM/YY	Charge-Code	DD/MM/YY
Name:	Ja	Lieferant:	Ja	Materialcode:	Ja
EAN:	Ja				
Tertiär Verpackung					
Beschreibung:	Palette	Material:	Holz		
Stückzahl:	1 ST				
Länge:	1.200 mm				
Weite:	800 mm				
Höhe:	150 mm				

KONTAMINATION

	Gesetzlich erlaubter Maximalwert	Maximalwert	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Mycotoxines				
Aflatoxine B1:	2 µg/Kg			
Aflatoxine gesamt:	4 µg/Kg			

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Mikrobiologische Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
Lebensmittelsicherheit / HACCP:	Durchlauferhitzung		
Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
	vorhanden		Bemerkungen
Filter:	Ja		

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung		
Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	19019011	
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.

Letzte Änderung am:	19.01.2021
Änderung:	