

PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 08.03.2021
Meister Sahnessa Neutral		

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer		erhalten am 11.07.2023 STAV 220060
CSM Artikelnummer	10101956	
Betrieb	Artikelnummer	
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040902016	
CSM MAGYARORSZÁG KFT.	7121077	
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	90201	
CSM AUSTRIA GMBH	4017040902016	
Andere		
EAN Code	4017040902016	
KN Code (EU)	21069098	

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Sahnestandmittel
---------------------------------------	------------------

PRODUKTBESCHREIBUNG

Sahnestandmittel. Pulverförmige Mischung zur Herstellung von Sahnetorten.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Deutschland	Ursprungskontinent:	Europa (EU)
Physischer Zustand:	Pulver		

ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung
200 g Produkt mit 250 g Wasser (25 °C) verrühren und 1000 g ungesüßte geschlagene Sahne unterziehen, zum Absteifen kühl stellen

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Süß	Geruch:	neutral
Aussehen	feines Pulver	Farbe:	Weiß
Struktur:	feines Pulver		

ZUTATEN

Traubenzucker; Zucker; Gelatine; Glukosesirup, getrocknet; SÜßMOLKENPULVER; Modifizierte Stärke; Säuerungsmittel: Citronensäure.
--

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt			
Energie:	1.615 kJ	(380 kcal)	
Fett:	0,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren:	0,0 g		
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,0 g		
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,0 g		
Kohlenhydrate:	83,9 g		
davon Zucker:	82,4 g		
Ballaststoffe:	0,0 g		
Eiweiß:	11,0 g		
Salz (Na x 2,5):	0,156 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):	70,7 mg
Minerales - Natrium:	62,3 mg
Wasser:	4,4 g

Meister Sahnessa Neutral

Artikelnummer: 10101956

Letzte Änderung am: 08.03.2021

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Weizen	Nein	Ja	Ja
Roggen	Nein	Ja	Ja
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Ja	Ja
Khorasanweizen	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
Mandeln	Nein	Nein	Ja
Haselnuss	Nein	Ja	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	Ja	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	9 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 SO ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: GLUTEN, EI, SOJA, SCHALENFRÜCHTEN, SESAM.			

GVO INFORMATION

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

DIÄTETISCHE ANGABEN

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Nein	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Nein
Geeignet für Lakto-Vegetarier:	Nein	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Nein	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchweißallergie:	Nein
Geeignet für Veganer:	Nein		

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	100 000				§64 LFGB L 01.00-5, ISO 4833
Enterobakterien:	/ g	100				§64 LFGB L 05.00-5, ISO 21528-2
E. coli:	/ g	10				ISO 16649, AFNOR 3M 01/8-06/01
Schimmelpilze:	/ g	500				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Hefen:	/ g	500				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Bacillus cereus:	/ g	500				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB), ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	500				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm, §64 LFGB L 00.00-55, ISO 6888-1
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS, ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ g	10				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02, ISO 11290-1

Meister Sahnessa Neutral

Artikelnummer:	10101956	Letzte Änderung am:	08.03.2021
----------------	----------	---------------------	------------

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	270 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	12 - 25 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	2 - 25 °C

VERPACKUNGSGINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	3 kg	Bruttogewicht:	3,267 kg
		Stückzahl:	3 ST
Palette			
Palettentyp:	Palette 1200 x 800		
VE pro Lage:	25 ST	Lagen:	6 ST
Nettogewicht:	450 kg	Bruttogewicht:	515 kg
		VE pro Palette:	150 ST
		Gesamthöhe der Palette:	1.909 cm
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Folie	Material:	Aluminiumbeschichtet, PET, PE, Aluminium
Stückzahl:	1 ST		
Codierung			
Produktionsdatum:	Frische Nummer	Haltbarkeitsdatum:	TTMMJJJJ
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Kiste / Karton	Material:	Wellpappe
Stückzahl:	3 ST		
Höhe:	147 mm		
Codierung			
Produktionsdatum:	Frische Nummer	Haltbarkeitsdatum:	TTMMJJJJ

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
Siebe:	vorhanden Nicht zutreffend / entfällt	Siebweite	Bemerkungen
Filter:	Nicht zutreffend / entfällt		
Metalldetektor:	Nicht zutreffend / entfällt		
Eisen:		Ø Prüfkörper:	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	
Edelstahl:		Ø Prüfkörper:	
Röntgenstrahlung:	Nicht zutreffend / entfällt		

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung		
Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	21069098	
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:	08.03.2021
Änderung:	Ursprung (Informationsblatt Zur Herkunft Von Rohmaterialien)