

PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 07.12.2021
Meister Gel Del Red 7 EM		

MATERIALNUMMERN		
Artikelnummer		
CSM Artikelnummer	10231731	erhalten am 19.01.2022 STAV 221140
Betrieb	Artikelnummer	
CSM BENELUX BV	32038	
CSM DEUTSCHLAND GMBH	8711495320383	
Andere		
EAN Code	8711495320383	
KN Code (EU)	2106909849	

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Konzentrierter Gelee mit Erdbeergeschmack

PRODUKTBESCHREIBUNG	
schnell anziehendes, neutrales Gel, auch für Sprühmaschinen geeignet.	

ALLGEMEINE INFORMATION	
Ursprungsland:	Niederlande
Physischer Zustand:	Viskos

ANWENDUNGSHINWEIS	
Allgemeine Empfehlung	
1.000 g Meister Gel Delice mit 300 - 600 g Flüssigkeit bis auf 85 °C erhitzen und weiterverarbeiten.	

SENSORISCHE INFORMATION			
Geschmack:	Erdbeere	Geruch:	Erdbeere
Struktur:	Weich	Farbe:	Transparent, Dunkelrot

ZUTATEN	
Zucker; Wasser; Glukose-Fruktose-Sirup; Geliemittel: Pektine; Säureregulator: Citronensäure, Kaliumcitrate, Calciumphosphate; Obst- und Gemüsekonzentrat (Schwarze Karotte; Färberdistel); Natürliches Aroma.	

NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.062 kJ	(250 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:	61,7 g	
davon Zucker:	56,0 g	
Ballaststoffe:	1,0 g	
Eiweiß:	0,1 g	
Salz (Na x 2,5):	0,094 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):	4,6 mg	
Minerale - Natrium:	37,5 mg	
Wasser:	36,8 g	

Meister Gel Del Red 7 EM

Artikelnummer: 10231731	Letzte Änderung am: 07.12.2021
-------------------------	--------------------------------

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse			
Weizen	Nein	Nein	Ja
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Nein	Ja
Hafer	Nein	Nein	Nein
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse			
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse			
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)			
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			
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse			
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	6 PPM *	Nein	Ja
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: -			
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.

DIÄTETISCHE ANGABEN

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Ja
Geeignet für Lakto-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Ja
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchweißallergie:	Ja
Geeignet für Veganer:	Ja		
<i>"Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.</i>			

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
pH:	3,3	3 - 3,6		pH-Meter

PHYSIKALISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Rheologie				
Andere				
Viskosität: 20 °C:	300	200 - 400		TA.XT-plus P/25
Andere				
Brix:	63 deg	60 - 66 deg		Refraktometer 20 °C

Meister Gel Del Red 7 EM

Artikelnummer: 10231731	Letzte Änderung am: 07.12.2021
--------------------------------	---------------------------------------

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000				
Enterobakterien:	/ g	10				
Schimmelpilze:	/ g	100				
Hefen:	/ g	100				
Salmonellen:	/ 25 g	abwesend				

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	182 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	5 - 20 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten., Nach dem Öffnen begrenzt haltbar, Geöffnete Verpackung kühl und trocken lagern und zeitnah verarbeiten.
Transportbedingungen	
Bemerkungen:	Ambient

Meister Gel Del Red 7 EM					
Artikelnummer: 10231731			Letzte Änderung am: 07.12.2021		
VERPACKUNGSINFORMATION					
Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	7 kg	Bruttogewicht:	7,228 kg	Stückzahl:	1 ST
Palette					
Palettentyp:	Euro-Palette	Lagen:	5 ST	VE pro Palette:	100 ST
VE pro Lage:	20 ST	Bruttogewicht:	748 kg	Gesamthöhe der Palette:	112,5 cm
Nettogewicht:	700 kg				
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Eimer	Material:	PP		
Quantität:	1,0000 PCE				
Gewicht:	183 g				
Farbe:	Weiß				
Höhe:	194 mm				
Beschreibung:	Flexible film	Material:	PET, CPP		
Quantität:	11,1000 G				
Farbe:	Transparent, Blau				
Breite:	330 mm				
Codierung					
Produktionsdatum:	Frische Nummer	Haltbarkeitsdatum:	TTMMJJ	Charge-Code	SAP Batch-Code
Weitere Angaben:	HH:MM, Eimer Nummer				
Sekundärverpackung					
Beschreibung:	Deckel	Material:	PP		
Quantität:	1,0000 PCE				
Gewicht:	35 g				
Farbe:	Rot				
Höhe:	19 mm				
Durchmesser:	222 mm				
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Quantität:	1,0000 PCE				
Gewicht:	3,82 g				
Farbe:	Weiß				
Breite:	110 mm				
Höhe:	257,35 mm				
Codierung					
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	TTMMJJ	Charge-Code	SAP Batch-Code
Weitere Angaben:	EAN 128	Lieferant:	Ja	Materialcode:	Ja
Tertiär Verpackung					
Beschreibung:	Palette	Material:	Holz		
Quantität:	1,0000 PCE				
Gewicht:	25.000 g				
Länge:	1.200 mm				
Breite:	800 mm				
Höhe:	150 mm				
Beschreibung:	Strechfolie	Material:	LDPE		
Quantität:	0,5000 KG				
Farbe:	Transparent				
Breite:	500 mm				
Beschreibung:	Bogen	Material:	Wellpappe		
Quantität:	2,0000 PCE				
Gewicht:	463 g				
Oberfläche:	0,94 m2				
Farbe:	Braun				
Länge:	1.190 mm				
Breite:	790 mm				
Beschreibung:	Bogen	Material:	HDPE		
Quantität:	1,0000 PCE				
Gewicht:	56 g				
Länge:	1.400 mm				
Breite:	1.500 mm				
Beschreibung:	EtikettEtikett	Material:	PapierPapier		
Quantität:	2,0000 PCE				
Breite:	148 mm				
Höhe:	210 mm				
Codierung					
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	TTMMJJJJ	Charge-Code	Batch-Nummer
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja	Materialcode:	Ja
Weitere Angaben:	SSCC				

Meister Gel Del Red 7 EM

Artikelnummer: 10231731	Letzte Änderung am: 07.12.2021
-------------------------	--------------------------------

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem

	vorhanden		Bemerkungen
Siebe:	Ja	Siebweite: 0,6 mm	
Metalldetektor:	Ja		
Eisen:		Ø Prüfkörper: 1,5 mm	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper: 2,0 mm	
Edelstahl:		Ø Prüfkörper: 3,0 mm	
visuelle Beurteilung:	Nein		

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatenummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	2106909849	
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:	07.12.2021
Änderung:	Allergeneinformationen