

## PRODUKTSPEZIFIKATION

CSM Ingredients  
www.csmingredients.com



Letzte Änderung am: 30.11.2021

## Meister VanilleKrem Vegan 10 kg

### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	<b>10244133</b>
erhalten am 30.06.2022 STAV 221214	
Betrieb	
Artikelnummer	
CSM FRANCE SAS	16744
CSM DEUTSCHLAND GMBH	3040409167444
CSM AUSTRIA GMBH	3040409167444
CSM MAGYARORSZÁG KFT.	7122116
CSM GLOBAL	10244133
CSM POLSKA SP. Z O.O.	232145
Andere	
EAN Code	3040409167444
KN Code (EU)	2106909855

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

<b>Bezeichnung des Lebensmittels:</b>	Pulverprodukt auf pflanzlicher Basis zum Garnieren.
---------------------------------------	---

### PRODUKTBESCHREIBUNG

Pulverprodukt auf pflanzlicher Basis zum Garnieren.
---

### ALLGEMEINE INFORMATION

<b>Ursprungsland:</b>	Frankreich	<b>Ursprungskontinent:</b>	Europa (EU)
-----------------------	------------	----------------------------	-------------

### ANWENDUNGSHINWEIS

<b>Zugabe:</b>	
<b>Bemerkungen:</b>	400 g Produkt + 1 L Wasser, 3 min bei hoher Geschwindigkeit mischen.

### SENSORISCHE INFORMATION

<b>Geschmack:</b>	Vanille	<b>Geruch:</b>	Vanille
<b>Aussehen</b>	Pulver	<b>Farbe:</b>	Weiß

### ZUTATEN

Zucker; Modifizierte Stärke; Pflanzliches Fett: Kokos; SOJAEIWEIß; Glukosesirup; Geliermittel: Natriumalginat; Festigungsmittel: Calciumsulfat; Karottenkonzentrat; Speisesalz; Natürliches Bourbon-Vanille Aroma; Stabilisator: Diphosphate; Emulgator: SOJALECITHINE.
---

### NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.872 kJ	(444 kcal)
Fett:	12,2 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	11,0 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,9 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,2 g	
Kohlenhydrate:	79,6 g	
davon Zucker:	48,6 g	
Ballaststoffe:	1,0 g	
Eiweiß:	3,5 g	
Salz (Na x 2,5):	0,7838 g	

### ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,1 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,1 g
Salz (NaCl):	335,1 mg
Minerale - Natrium:	313,5 mg
Wasser:	2,8 g

# Meister VanilleKrem Vegan 10 kg

Artikelnummer: 10244133 Letzte Änderung am: 30.11.2021

## ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Weizen	Nein	Ja	Ja
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Nein	Nein
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
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	Ja	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Ja	Ja
Haselnuss	Nein	Ja	Ja
Walnüsse	Nein	Nein	Nein
Kaschunüsse	Nein	Nein	Nein
Pecannüsse	Nein	Nein	Nein
Paranüsse	Nein	Nein	Nein
Pistazien	Nein	Nein	Ja
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	5 PPM *	Ja	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<sub>2</sub>, angegeben werden.

**Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen**  
 Kann Spuren enthalten von: EI, MILCH / LAKTOSE, GLUTEN, SCHALENFRÜCHTEN.  
 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:	Nein
Geeignet für Lakto-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchweißeallergie:	Nein
Geeignet für Veganer:	Ja		

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

## MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	10 000				NF EN ISO 4833-1
Enterobakterien:	/ g	100				NF V08-054
Schimmelpilze:	/ g	500				NF V08-036
Hefen:	/ g	100				NF V08-036
Salmonellen:	/ 25 g	abwesend				BRD 07/11 - 12/05
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	abwesend				AES 10/03-09/00

# Meister VanilleKrem Vegan 10 kg

Artikelnummer: 10244133	Letzte Änderung am: 30.11.2021
-------------------------	--------------------------------

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

<b>Lagerbedingungen</b>	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	365 Tage
Lagertemperatur:	< 30 °C
Lagerhinweis:	Vor Feuchtigkeit und direkter Sonneneinstrahlung schützen und große Hitze vermeiden. Vorzugsweise unter 30°C lagern., Nach dem Öffnen rasch verwenden.
<b>Transportbedingungen</b>	
Transporttemperatur:	< 30 °C

## VERPACKUNGSINFORMATION

<b>Verkaufseinheit</b>					
Nettogewicht:	10 kg	Bruttogewicht:	10,1 kg	Stückzahl:	1 ST
<b>Palette</b>					
Palettentyp:	Euro-Palette	Lagen:	7 ST	VE pro Palette:	70 ST
VE pro Lage:	10 ST	Bruttogewicht:	732 kg	Gesamthöhe der Palette:	91,4 cm
Nettogewicht:	700 kg				
<b>Primärverpackung:</b>					
Beschreibung:	Sack	Material:	Papier, HDPE		
Quantität:	1,0000 PCE				
Gewicht:	96,7 g				
Farbe:	Weiß				
Breite:	350 mm				
Höhe:	600 mm				
<b>Codierung</b>					
Produktionsdatum:	Batch-Nummer	Haltbarkeitsdatum:	TT/MM/JJJJ	Charge-Code	TT/MM/JJJJ
Name:	Ja	Lieferant:	Ja	Materialcode:	Ja
EAN:	Ja				
<b>Sekundärverpackung</b>					
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Quantität:	1,0000 PCE				
Gewicht:	2,6208 g				
Farbe:	Weiß				
Breite:	140 mm				
Höhe:	180 mm				
<b>Tertiär Verpackung</b>					
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe		
Gewicht:	1,24 kg				
Länge (innen):	1.190 mm				
Länge (ausßen):	1.198 mm				
Breite (innen):	790 mm				
Breite (ausßen):	798 mm				
Höhe (innen):	360 mm				
Höhe (ausßen):	376 mm				
Beschreibung:	Folie	Material:	LDPE		
Farbe:	Transparent				
Länge:	1.600 mm				
Breite:	1.400 mm				
Beschreibung:	Strechfolie	Material:	LLDPE		
Breite:	500 mm				
Beschreibung:	Palette	Material:	Holz		
Gewicht:	25.000 g				
Farbe:	Hellbraun, Blau				
Länge:	1.200 mm				
Breite:	800 mm				
Höhe:	144 mm				

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

<b>Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem</b>			
<b>Siebe:</b>	vorhanden Ja	<b>Siebweite:</b>	2 mm
<b>Metalldetektor:</b>	Ja	<b>Ø Prüfkörper:</b>	3 mm
Eisen:		Ø Prüfkörper:	3 mm
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	3,5 mm
Edelstahl:			
<b>Bemerkungen</b>			

# Meister VanilleKrem Vegan 10 kg

Artikelnummer: 10244133 Letzte Änderung am: 30.11.2021

## GESETZLICHE INFORMATION

### Internationale Zutatenummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	2106909855	
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: 30.11.2021  
Änderung: Lebensmittelsicherheit / HACCP