

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.csmingredients.com
www.hifood.it



Letzte Änderung am: 17.06.2026

Meister Lezirol 6 kg

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

Artikelnummer

10089911

Andere

EAN Code

4017040884961

KN Code (EU)

2106909285

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Glanz- und Oberflächenbräunungsmittel für feine Backwaren

PRODUKTBESCHREIBUNG

Glanz- und Oberflächenbräunungsmittel für Feine Backwaren.

ALLGEMEINE INFORMATION

Herstellungsland:

Deutschland

Ursprungskontinent:

Europa (EU)

Physischer Zustand:

Pulver

ANWENDUNGSHINWEIS

Zugabe:

Bemerkungen:

1 Teil Lezirol auf 7 Teile Wasser

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:

Lecithin

Geruch:

Lecithin

Aussehen

Pulver

Farbe:

Gelb

Struktur:

fein, Pulver, Keine Klumpen

REZEPTUR

Zutat		E- Nummer	%		
Milchweiß			80 - 90		
Stabilisator			10 - 20		
	Diphosphate	E 450		10 - 20	
Emulgator			< 5		
	Sojalecithine	E 322		< 5	
Sonnenblumenöl			< 1		
Farbstoff			< 1		
	Carotin	E 160a		< 1	

ZUTATEN

MILCHweiß; Stabilisator: Diphosphate; Emulgator: SOJALecithine; Sonnenblumenöl; Farbstoff: Carotin.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.339 kJ	(316 kcal)
Fett:	3,7 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	1,1 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,9 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	1,5 g	
Kohlenhydrate:	0,2 g	
davon Zucker:	0,2 g	
Ballaststoffe:	0,4 g	
Eiweiß:	70,3 g	
Salz (Na x 2,5):	10,3876 g	

Meister Lezirol 6 kg

Artikelnummer:

10089911

Letzte Änderung am:

17.06.2026

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Fette davon Transfettsäuren:	1,3 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	1,3 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,0 g
Salz (NaCl):	10.487,3 mg
Minerales - Natrium:	4.155,1 mg
Wasser:	8,6 g

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	Nein	Ja
Khorasanweizen	Nein	Nein	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	Ja	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Ja	Ja
Haselnuss	Nein	Ja	Ja
Walnüsse	Nein	Ja	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	Nein	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 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 SO₂, angegeben werden.

Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

Kann Spuren enthalten von: GLUTEN, EI, SCHALENFRÜCHTE

Entsprechend der Risikoanalyse und des Risikomanagements des Werkes sind die unter dem Hinweis "Mögliche Kreuzkontaminationen" zusammengefassten Allergene, die einzigen relevanten Allergene für das Risiko einer Kreuzkontamination. Die in der Produktionslinie und in der Fabrik angegebenen Allergene werden nur zur Information aufgeführt und stellen nicht unbedingt ein Kreuzkontaminationsrisiko dar.

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:	Nein	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchproteinallergie:	Nein
Geeignet für Veganer	Nein		

Meister Lezirol 6 kg

Artikelnummer: 10089911

Letzte Änderung am: 17.06.2026

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
Coliforme Keime:	/ g	Nicht nachweisbar				§64 LFGB L 01.00-3, §64 LFGB L 01.00-49
Schimmelpilze:	/ g	1 000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Hefen:	/ g	1 000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Bacillus cereus:	/ g	1 000				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB), ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm, ISO 6888-1, §64 LFGB L 00.00-55
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS, ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	Nicht nachweisbar				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02, ISO 11290-1

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	365 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	12 - 25 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	2 - 25 °C

Meister Lezirol 6 kg

Artikelnummer: 10089911 Letzte Änderung am: 17.06.2026

VERPACKUNGSGEOMETRIE

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:		6 kg	Bruttogewicht:		6,263 kg
Palette					
Palettentyp:		Palette 1200 x 800			
VE pro Lage:		16 ST	Lagen:		5 ST
Nettogewicht:		480 kg	Bruttogewicht:		526 kg
			VE pro Palette:		80 ST
			Gesamthöhe der Palette:		138,5 cm
Primärverpackung:					
Beschreibung:		Folie	Material:		OPA, LDPE
Quantität:		0,0294 KG			
Farbe:		Transparent			
Breite:		585 mm			
Codierung					
Name:		Ja	Haltbarkeitsdatum:		TTMMJJ
EAN:		Ja	Lieferant:		Ja
			Charge-Code		Batch-Nummer
			Materialcode:		Ja
Sekundärverpackung					
Beschreibung:		Box	Material:		Wellpappe
Quantität:		1,0000 PC			
Gewicht:		245 g			
Farbe:		Weiß			
Länge (aussen):		299 mm			
Breite (aussen):		199 mm			
Höhe (aussen):		248 mm			
Beschreibung:		Etikett	Material:		Papier
Quantität:		2,0000 PC			
Gewicht:		3,01 g			
Farbe:		Weiß			
Breite:		148 mm			
Höhe:		210 mm			
Tertiär Verpackung					
Beschreibung:		Palette	Material:		Holz
Quantität:		1,0000 PC			
Gewicht:		25.000 g			
Länge:		1.200 mm			
Breite:		800 mm			
Höhe:		144 mm			
Beschreibung:		Bogen	Material:		Papier
Quantität:		1,0000 PC			
Gewicht:		460 g			
Farbe:		Grau			
Länge:		1.150 mm			
Breite:		800 mm			
Beschreibung:		Etikett	Material:		Papier
Quantität:		1,0000 PC			
Gewicht:		2,6 g			
Farbe:		Weiß			
Breite:		210 mm			
Höhe:		148,5 mm			

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
Siebe:	vorhanden	Siebweite:	Bemerkungen
	Ja	3 mm	
Filter:	Nein		
Metalldetektor:	Ja		
Eisen:		Ø Prüfkörper:	2,5 mm
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	3,5 mm
Edelstahl:		Ø Prüfkörper:	3,5 mm
Röntgenstrahlung:	Nein		

Meister Lezirol 6 kg

Artikelnummer: 10089911 Letzte Änderung am: 17.06.2026

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	2106909285	
UFI Code	S2H9-KXFV-CV5M-8UHR	
Alle Produkte entsprechen den europäischen und nationalen Lebensmittelgesetzen.		

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: 17.06.2026
Änderung: Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen