

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Allgemeine Angaben

Produktbezeichnung BÄKO:	BÄKO Kuvert 60/40/38 Blöcke
Produktbezeichnung Lieferant:	BÄKO Kuvert 60/40/38 Blöcke
Artikelnummer Lieferant:	370402
GTIN:	04304823009766
STAV-Nr.:	370402
SPEC-ID:	55372
Hersteller/Lieferant:	BÄKO-ZENTRALE eG Hauptsitz Duisburg Am Kiekenbusch 4 47269 Duisburg Deutschland
Einkauf:	Herr Jürgen Spilger info@baeko.de Telefon: 0049 (0) 203 7684-0
Qualitätssicherung:	Frau Tina Glöckner info@baeko.de Telefon: 0049 (0) 203 7684 - 0
Qualitätssicherung:	Frau Ute Rettinger info@baeko.de Telefon: 0049 (0) 203 7684 - 0
Bezeichnung des Lebensmittels gem. LMIV:	Schokoladenkuvertüre, dunkel im Block
Bezeichnung des Lebensmittels nach Weiterverarbeitung:	Schokoladenkuvertüre
Produktbeschreibung:	Sehr gute Dosier- und Schmelzeigenschaften. Ideal zum Tunken, Gießen und Überziehen. Einfache Verarbeitung.
Produktions-/Herkunftsland:	Deutschland
Dosierungsempfehlung / Verwendungsbeschränkung:	
Gebrauchsanleitung:	Verarbeitungs- Temperierempfehlung: Aufschmelzen: 45 °C Rückkühlung: 28-29 °C Verarbeitung: 30-31 °C Aushärtung: 18 °C

Das Produkt erfüllt die Anforderungen gemäß VO (EG) 178/2002 sowie des LFGB. Das Produkt entspricht den Hygieneanforderungen an Lebensmittel beziehungsweise Stoffen zum Einsatz im Lebensmittelbetrieb.

Sensorische Qualitätsmerkmale

Aussehen/Farbe	dunkelbraun
Geruch	typisch, nach Schokolade
Geschmack	typisch, nach Schokolade, ohne Fremdgeschmack
Konsistenz	Bei Raumtemperatur: feste Masse

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Eignung für bestimmte Ernährungsformen

Das Produkt ist geeignet für folgende Ernährungsformen:	ja	nein	Bemerkungen
Vegan	X		
Ovo-Lacto-Vegetarisch	X		
Ovo-Vegetarisch	X		
Lacto-Vegetarisch	X		
Pescetarisch	X		
Alkoholabstinent	X		
Halal (gem. den islamischen Speisegesetzen)	X		
Halal-Zertifikat vorhanden	X		
Koscher (gem. den jüdischen Speisegesetzen)	X		
Koscher-Zertifikat vorhanden	X		

Bio/Öko

Das Produkt ist ein "Bio"-Produkt gem. Verordnung (EU) 2018/848 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen

☐ ja ☒ nein

Kundenspezifikation Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Zutaten: 40% Kakaomasse, 40% Zucker, 16% Kakaobutter, 4% stark entölter Kakao, 0.2% Emulgator (Sonnenblumenlecithin E322 (Sonnenblume)), 0.02% Vanillepulver.

Deklarationsempfehlung des Herstellers

Zutaten: 40 % Kakaomasse, Zucker, 16 % Kakaobutter, 4 % stark entölter Kakao, Emulgator Sonnenblumenlecithin, Vanillepulver Kakao: 60% mindestens

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
 für Bäcker
 und
 Konditoren



Nährwertangaben

		Durchschnittswert je 100 g	Minimalwert je 100 g	Maximalwert je 100 g	Methode/Quelle
Brennwert (kJ)		2.297 kJ			berechnet (aus Fett, Kohlenhydraten, Eiweiß und Ballaststoffen)
Brennwert (kcal)		553 kcal			berechnet (aus Fett, Kohlenhydraten, Eiweiß und Ballaststoffen)
Fett (gesamt)		38 g			*
davon	Gesättigte Fettsäuren	23 g			*
	Einfach unges. Fettsäuren				
	Mehrfach unges. Fettsäuren				
	trans-Fettsäuren				
	Cholesterin				
Kohlenhydrate		43 g			*
davon	Zucker	41 g			*
	Stärke				
	Fruktose				
	Laktose				
Ballaststoffe		7,7 g			*
Eiweiß		5,8 g			*
Salz				0,1 g	*
Natrium					
Organische Säuren					
Mehrwertige Alkohole					
Ethylalkohol					
Salatrimis					
Erythritol					
*Lieferantenangaben, gerundet in Anlehnung an die Rundungsleitlinien der Europäischen Kommission bei der Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln.					

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
 für Bäcker
 und
 Konditoren



		Durchschnittswert je 100 g	Minimalwert je 100 g	Maximalwert je 100 g	Methode/Quelle
Vitamine	Vitamin A				
	Thiamin (B1)				
	Riboflavin (B2)				
	Niacin (B3)				
	Pantothensäure (B5)				
	Pyridoxin (B6)				
	Biotin (B7)				
	Folsäure (B9)				
	Cobalamin (B12)				
	Vitamin C				
	Vitamin D				
	Vitamin E				
	Vitamin K				
Mineralstoffe und Spurenelemente	Kalium				
	Chlorid				
	Calcium				
	Phosphor				
	Magnesium				
	Eisen				
	Zink				
	Kupfer				
	Mangan				
	Fluor				
	Selen				
	Chrom				
	Molybdän				
	Iod				
Broteinheiten					
*Lieferantenangaben, gerundet in Anlehnung an die Rundungsleitlinien der Europäischen Kommission bei der Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln.					

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Chemisch-physikalische Kennzahlen

Die Anwesenheit von Fremdkörpern (organisch und anorganisch) gilt nach dem Stand der Technik als ausgeschlossen. Gesetzlich geltende Grenzwerte zu Höchstmengen an Rückständen und Kontaminanten wie Mykotoxinen, Schwermetallen, Pestiziden, Tierarzneimittelrückständen und Radioaktivität werden eingehalten.

Parameter	Min.	Mittelwert	Max.	Methode/ Hinweis
Wassergehalt			2.0 %	
Reinheit				
Schüttgewicht				
pH-Wert				
Alkoholgehalt				

4.1 Schwermetalle

Parameter	Min.	Mittelwert	Max.	Methode/ Hinweis
Arsen				
Blei				
Cadmium				
Kupfer				
Quecksilber				

4.2 Angaben für Getreide- und Stärkerzeugnisse

Parameter	Min.	Mittelwert	Max.	Methode/ Hinweis
Fallzahl				
Proteingehalt				
Feuchtkleber				
Sedimentationswert				
Wasseraufnahmefähigkeit				
Feinanteil < 100 µg				
Stärkegehalt				
Asche/Mineralstoffe				
Ascorbinsäuregehalt				
Dextrose-Äquivalent				

Kundenspezifikation Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



4.3 Angaben für Saaten und Schalenfrüchte

Parameter	Min.	Mittelwert	Max.	Methode/ Hinweis
Freie Fettsäuren				
Peroxidzahl				
Siebanalyse				
Bruchanteil				
Morphinäquivalente				

4.4 Angaben für Kakao und Kakaoerzeugnisse

Parameter	Min.	Mittelwert	Max.	Methode/ Hinweis
Viskosität				
Schmelzpunkt				
Anteil gehärteter Fette				
Korngröße				
Gesamtkakaotrockenmasse				
Fettfreie Kakaotrockenmasse				
Kakaobutter				
Milchfett				
Gesamtmilchtrockenmasse				
Gesamtgehalt an Kakaobutter und Milchfett				

4.5 Angaben für Fette und Öle

Parameter	Min.	Mittelwert	Max.	Methode/ Hinweis
Freie Fettsäuren				
Peroxid-Zahl				
Säurezahl				
Schmelzpunkt				
Anteil gehärteter Fette				

Kundenspezifikation Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



4.6 Angaben für Gemüse, Früchte und Fruchtzubereitungen

Parameter	Min.	Mittelwert	Max.	Methode/ Hinweis
Nettogewicht				
Abtropfgewicht				
Zuckergehalt				
Fruchtanteil				
Früchte pro 100 g				
Früchte pro Dose				
Vakuum (bei Konserven)				
SO ₂ -Gehalt				
Ascorbinsäuregehalt				

4.7 Weitere Angaben

--

Mikrobiologische Grenzwerte

Die mikrobiologischen Werte entsprechen den Anforderungen des LFGB, der VO (EG) 2073/2005 über mikrobiologische Werte für Lebensmittel bzw. den Empfehlungen der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie), soweit anwendbar.

Mikrobiologische Grenzwerte	Einheit	Wert	Grenz- oder Warnwert	Untersuchungsmethode
Aerobe mesophile Keimzahl	KbE/g	50.000		
Enterobacteriaceae	KbE/g	10	100	
E. Coli	KbE/g	10		
Coliforme Keime				
Schimmelpilze	KbE/g		100	
Hefen	KbE/g		100	
Bazillus Cereus				
Koagulase-positive Staphylokokken				
Sporen von Sulfid reduzierenden Clostridien				
Salmonellen	KbE/ 250 g		n.n.	
Listeria Monocytogenes				
Weitere Angaben				

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Mykotoxine

Das gelieferte Produkt entspricht den gesetzlich gültigen Anforderungen zu Mykotoxinen (z.B. Verordnung (EU) 2023/915 und Kontaminanten-Verordnung)

Mikrobiologische Grenzwerte	Einheit	Wert	Methode/Hinweis
Aflatoxin B1			
Summe der Aflatoxine B1, B2, G1 und G2			
Summe der Fumonisine B1 und B2			
Zearalenon			
Aflatoxin M1			
Ochratoxin A			
Deoxynivalenol (DON)			
Weitere Angaben			

Allergene

Allergene Zutaten und daraus hergestellte Erzeugnisse gemäß § 3 und Anlage 3 LMKV / LMIV

	im Produkt enthalten			
	ja	nein	Inhaltsstoff	Bemerkung
Glutenhaltige Getreide		X		
Krebstiere		X		
Eier		X		
Fische		X		
Erdnüsse		X		
Sojabohnen		X		
Milch		X		
Schalenfrüchte		X		
Sellerie		X		
Senf		X		
Sesamsamen		X		
Schwefeldioxid und Sulphite		X		
Lupinen		X		
Weichtiere		X		

Feld ohne Eintrag: Hierzu liegen keine Informationen vor.

Kundenspezifikation Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen gemäß § 3 und Anlage 3 LMKV / LMIV

	Kreuzkontamination möglich		
	ja	nein	Bemerkung
Glutenhaltige Getreide		X	
Krebstiere		X	
Eier		X	
Fische		X	
Erdnüsse		X	
Sojabohnen		X	
Milch	X		
Schalenfrüchte	X		Mandeln, Haselnüsse
Sellerie		X	
Senf		X	
Sesamsamen		X	
Schwefeldioxid und Sulphite		X	
Lupinen		X	
Weichtiere		X	

Feld ohne Eintrag: Hierzu liegen keine Informationen vor.

Zusätzliche Allergene

	im Produkt enthalten			Kreuzkontamination möglich		
	ja	nein	Inhaltsstoff	ja	nein	Bemerkung
Laktose		X		X		
Kakao	X					
Glutamat (E 620 - E 625)		X			X	
Huhn		X			X	
Koriander		X			X	
Mais		X			X	
Hülsenfrüchte		X			X	
Rindfleisch		X			X	
Schweinefleisch		X			X	
Karotten		X			X	

Feld ohne Eintrag: Hierzu liegen keine Informationen vor.

Hinweise zu Allergenen

Kundenspezifikation Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



GVO/Novel Food/Nano/Bestrahlung

GVO

Das Produkt ist nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu genetisch veränderten Lebensmitteln, insbesondere den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003, kennzeichnungspflichtig.

☐ ja ☒ nein

Die Bestimmungen zur Rückverfolgbarkeit gemäß VO 1829/2003 und 1830/2003 werden eingehalten.

Der GVO-Status des Produktes wird sichergestellt durch:

- ☒ Bestätigung Vorlieferanten
- ☐ Analysenzertifikate Vorlieferanten
- ☒ Eigenkontrolluntersuchungen Hersteller/Lieferant

Novel Food

Das Produkt ist eine oder enthält eine Lebensmittelzutat, die unter die VO (EU) 2015/2283 fällt.

☐ ja ☒ nein

Bestrahlung

Das Produkt ist auf Grund der Behandlung mit ionisierenden Strahlen kennzeichnungspflichtig.

☐ ja ☒ nein

Nanotechnologie

Das Produkt oder seine Bestandteile wurden ohne Verwendung von Nanotechnologie hergestellt.

☒ ja ☐ nein

Kundenspezifikation Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Qualitätssicherung

		ja	nein
Für den Produktionsprozess besteht ein HACCP-Konzept		X	
Das Produkt ist auf Fremdkörper detektiert/geprüft			
Metall		X	
Magnet (Sensibilität)			
Ferro (Sensibilität)	2 mm	X	
Non-Ferro (Sensibilität)	2 mm	X	
Anorganisch			
Anorganisch mit Röntgen			
Anorganisch mit Farbausleser			
Organisch	organoleptische Warenkontrolle	X	
Siebung (Maschenweite)			
Weitere Untersuchungen	Glaspolitik		
Sicherheitsdatenblatt erforderlich			X
Der Produktionsbetrieb ist zertifiziert nach	ISO 9001		
	IFS	X	
	BRC		
	Weitere Zertifikate	ISO 22000	

Logistische Daten

Verpackung

Die Verpackungen sind für den Einsatz geeignet und haben keinen nachteiligen Einfluss auf das Produkt.
 Die gesetzlichen Bestimmungen an Lebensmittel-Verpackungen, insbesondere der VO (EG) 1935/2004, der Bedarfsgegenständeverordnung und (soweit anwendbar) der VO (EU) 10/2011 werden erfüllt.

Gebindegröße netto	20 kg	8 x 2,5 kg
Gebindegröße brutto		
Verpackungsmaterial	Karton / PE-Folie	

Kennzeichnung/Rückverfolgbarkeit

Die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 an die Rückverfolgbarkeit werden in allen Produktions- und Vertriebsstufen erfüllt.

Kennzeichnung (Charge/Lot/MHD)	
--------------------------------	--

Transport- und Lagerbedingungen

Temperatur:	kühl	
Relative Luftfeuchtigkeit:	trocken	
Mindesthaltbarkeit im original verschlossenen Gebinde (ab Produktion)	18 Monate	geruchsneutral, lebensmittelgerecht

Kundenspezifikation Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Vorstehende Daten beruhen auf den Angaben unserer Vorlieferanten und entsprechen unseren besten Erfahrungen und Kenntnissen und dienen zur Information. Diese Spezifikation ersetzt alle bisherigen Spezifikationen. Bei Naturprodukten unterliegen die angegebenen Werte natürlichen Schwankungen.

Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Datum der Anlage: 27.03.2019

Datum der letzten Änderung: 12.11.2025

Druckdatum: 12.11.2025

**BÄKO-ZENTRALE eG
Am Kiekenbusch 4
47269 Duisburg
Deutschland**