

# Kundenspezifikation Erweitert

## Allgemeine Angaben

Produktbezeichnung BÄKO:	Bio Blaumohn BÄKO
Produktbezeichnung Lieferant:	Bio Blaumohn BÄKO
Artikelnummer Lieferant:	300708
GTIN:	04304853600209
STAV-Nr.:	300708
SPEC-ID:	57638
Hersteller/Lieferant:	BÄKO-ZENTRALE eG Hauptsitz Duisburg Am Kiekenbusch 4 47269 Duisburg Deutschland
Einkauf:	Herr Jürgen Spilger kontakt@baeko.de Telefon: 0049 (0) 6203 1001 - 0 Telefax: 0049 (0) 6203 1001 - 115
Qualitätssicherung:	Frau Tina Glöckner info@baeko.de Telefon: 0049 (0) 203 7684 - 0 Telefax: 0049 (0) 203 / 76 81 – 018
Qualitätssicherung:	Frau Ute Rettinger info@baeko.de Telefon: 0049 (0) 203 7684 - 0 Telefax: 0049 (0) 203 / 76 81 – 018
Bezeichnung des Lebensmittels gem. LMIV:	Bio-Blaumohn
Bezeichnung des Lebensmittels nach Weiterverarbeitung:	
Produktbeschreibung:	Zur gewerblichen Weiterverarbeitung. Für Backzwecke.  Empfehlung: Nicht über 20 g Mohn je Tag roh verzehren. Möglichkeiten zur Morphinreduzierung im Rahmen der gewerblichen Weiterverarbeitung sind zu beachten (siehe Anwendungsempfehlung). Bei Naturprodukten dieser Art sind durch klimatische und länderspe- zifische Bedingungen während des Anbaus und trotz größter Sorgfalt bei der Aufarbeitung gewisse Schwankungen bei den Eigenschaften unver- meidbar.
Produktions-/Herkunftsland:	EU (z.B. Tschechien); Türkei

# Kundenspezifikation Erweitert

Dosierungsempfehlung / Verwendungsbeschränkung:	<p>Möglichkeiten zur Morphinreduzierung: In der Blütenkapsel der Mohnpflanze wird das Alkaloid Morphin gebildet. Trotz modernster Erntemethoden geht bei der Ernte Morphin von der Samenkapsel auf den Mohnsamen über. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) empfiehlt die tägliche Morphinaufnahme auf maximal 6,3 µg/kg Körpergewicht zu beschränken. Dazu empfiehlt die EU Kommission in der Empfehlung 2014/662/EU folgende Maßnahmen zur Verringerung des vorhandenen Morphingehaltes in Mohnsamen bei der gewerblichen Weiterverarbeitung (Tabellenauszug): Waschen oder Einweichen in Wasser (5 Min.): Wirkungsgrad: ~46 % Brotbacken (Thermische Behandlung): Wirkungsgrad: ~10-50 % Mahlen: Wirkungsgrad: ~25-34 % Mahlen + Backen: Wirkungsgrad: ~80-95 %  Download-Empfehlung 2014/662/EU: <a href="http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX:32014H0662">http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX:32014H0662</a></p> <p>Sonstiges: Erfüllt die Vorgaben der EU -BioVerordnung 834/2007 und den Durchführungsvorschriften der Verordnung EU 889/2008 nicht EU-Landwirtschaft.</p>
Gebrauchsanleitung:	

*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	Blaugraue bis blaue kugelförmige Samen
Geruch	Arotypisch Mohngeruch, nicht ranzig
Geschmack	Arotypisch Mohngeschmack, nicht ranzig
Konsistenz	Bissfest, rieselfähig

# Kundenspezifikation Erweitert

## Eignung für bestimmte Ernährungsformen

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

## Bio/Öko

Das Produkt ist ein "Bio"-Produkt nach EG-Öko-Basisverordnung (EG) Nr. 834/2007

ja  nein

ID: 57638  
Vorlage: Ver. 1.2  
Daten: Ver. 5  
Datum: 15.12.2021  
Seite 4 von 15

# Kundenspezifikation Erweitert

... alles  
für Bäcker  
und  
Konditoren



**Zutaten:** 100% Blaumohn [Bio].

# Kundenspezifikation Erweitert

## Nährwertangaben

	Durch- schnitts- wert je 100 g	Minimal- wert je 100 g	Maximal- wert je 100 g	Methode/Quelle
<b>Brennwert (kJ)</b>	2.201 kJ			berechnet (aus Fett, Kohlenhydraten, Eiweiß und Ballaststoffen)
<b>Brennwert (kcal)</b>	533 kcal			berechnet (aus Fett, Kohlenhydraten, Eiweiß und Ballaststoffen)
<b>Fett (gesamt)</b>	42 g			*
davon	Gesättigte Fettsäuren	4,8 g		*
	Einfach unges. Fettsäuren			
	Mehrfach unges. Fettsäuren			
	trans-Fettsäuren			
	Cholesterin			
<b>Kohlenhydrate</b>	4,2 g			*
davon	Zucker	0,1 g		*
	Stärke			
	Fruktose			
	Laktose			
<b>Ballaststoffe</b>	21 g			*
<b>Eiweiß</b>	24 g			*
<b>Salz</b>	0,03 g			*
<b>Natrium</b>				
<b>Organische Säuren</b>				
<b>Mehrwertige Alkohole</b>				
<b>Ethylalkohol</b>				
<b>Salatrimis</b>				
<b>Erythritol</b>				
*Literaturangaben ( <a href="http://www.ernaehrung.de/lebensmittel/de/H450000/Mohn.php">http://www.ernaehrung.de/lebensmittel/de/H450000/Mohn.php</a> ), gerundet in Anlehnung an die Rundungsleitlinien der Europäischen Kommission bei der Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln.				

# Kundenspezifikation Erweitert

		Durchschnittswert je 100 g	Minimalwert je 100 g	Maximalwert je 100 g	Methode/Quelle
<b>Vitamine</b>	Vitamin A				
	Thiamin (B1)				
	Riboflavin (B2)				
	Niacin (B3)				
	Pantothenensäure (B5)				
	Pyridoxin (B6)				
	Biotin (B7)				
	Folsäure (B9)				
	Cobalamin (B12)				
	Vitamin C				
	Vitamin D				
	Vitamin E				
	Vitamin K				
<b>Mineralstoffe und Spurenelemente</b>	Kalium				
	Chlorid				
	Calcium				
	Phosphor				
	Magnesium				
	Eisen				
	Zink				
	Kupfer				
	Mangan				
	Fluor				
	Selen				
	Chrom				
	Molybdän				
	Iod				
<b>Broteinheiten</b>					
*Literaturangaben ( <a href="http://www.ernaehrung.de/lebensmittel/de/H450000/Mohn.php">http://www.ernaehrung.de/lebensmittel/de/H450000/Mohn.php</a> ), gerundet in Anlehnung an die Rundungsleitlinien der Europäischen Kommission bei der Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln.					

## 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			9 %	
Reinheit	99.90 %			
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				

## 4.3 Angaben für Saaten und Schalenfrüchte

Parameter	Min.	Mittelwert	Max.	Methode/ Hinweis
Freie Fettsäuren				
Peroxidzahl				
Siebanalyse				
Bruchanteil				
Morphinäquivalente			20 mg/kg	

## 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				

## 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 <sub>2</sub> -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	1.000.000		
Enterobacteriaceae				
E. Coli	KbE/g	10	100	
Coliforme Keime				
Schimmelpilze	KbE/g		10.000	
Hefen	KbE/g		10.000	
Bazillus Cereus				
Koagulase-positive Staphylokokken				
Sporen von Sulfit reduzierenden Clostridien				
Salmonellen	KbE/ 125 g		n.n.	
Listeria Monocytogenes				
Weitere Angaben				

# Kundenspezifikation Erweitert

## Mykotoxine

Das Produkt entspricht den gültigen gesetzlichen Anforderungen zu Mykotoxinen (z.B. VO (EG) 1881/2006 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		×		
Krebstiere		×		
Eier		×		
Fische		×		
Erdnüsse		×		
Sojabohnen		×		
Milch		×		
Schalenfrüchte		×		
Sellerie		×		
Senf		×		
Sesamsamen		×		
Schwefeldioxid und Sulphite		×		
Lupinen		×		
Weichtiere		×		

Feld ohne Eintrag: Hierzu liegen keine Informationen vor.

# Kundenspezifikation Erweitert

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

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

Feld ohne Eintrag: Hierzu liegen keine Informationen vor.

## Zusätzliche Allergene

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

Feld ohne Eintrag: Hierzu liegen keine Informationen vor.

## Hinweise zu Allergenen

## 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

## Qualitätssicherung

		ja	nein
Für den Produktionsprozess besteht ein HACCP-Konzept		×	
Das Produkt ist auf Fremdkörper detektiert/geprüft		×	
Metall		×	
Magnet (Sensibilität)	Sensibilität lieferantenabhängig	×	
Ferro (Sensibilität)	Sensibilität lieferantenabhängig	×	
Non-Ferro (Sensibilität)	Detektion lieferantenabhängig		
Anorganisch		×	
Anorganisch mit Röntgen	Detektion lieferantenabhängig		
Anorganisch mit Farbausleser		×	
Organisch		×	
Siebung (Maschenweite)	Sensibilität lieferantenabhängig	×	
Weitere Untersuchungen			
Sicherheitsdatenblatt erforderlich			×
Der Produktionsbetrieb ist zertifiziert nach	ISO 9001 IFS BRC Weitere Zertifikate		Zertifizierung ist lieferantenabhängig: IFS oder ISO 22000:2018, GMP+;

## 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	25 kg	
Gebindegröße brutto	25.2 kg	
Verpackungsmaterial	Papiersack	

### Kennzeichnung/Rückverfolgbarkeit

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

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

### Transport- und Lagerbedingungen

Temperatur:	kühl
Relative Luftfeuchtigkeit:	trocken

# Kundenspezifikation Erweitert

Mindesthaltbarkeit im original verschlossenen Gebinde (ab Produktion)	12 Monate	bei ungeöffneter Originalverpackung, ohne direkte Sonneneinstrahlung
---	-----------	--

# Kundenspezifikation Erweitert

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: 17.07.2019**

**Datum der letzten Änderung: 15.12.2021**

**Druckdatum: 15.12.2021**

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