


Produktinformation

Produktanalyse

erhalten am 02.10.2023
STAV 313039

boyens
backservice
boyens backservice GmbH
Gildestrasse 76 - 80 · D- 49479 Ibbenbüren
Tel. (+49)05451/9637-0 · Fax (+49)05451/9637-16

Produktname	Boyens Glasurspray																						
Beschreibung	Das Glasurspray ist ein gebrauchsfertiges, sofort einsetzbares, neutrales Glanzspray mit Aprikosengeschmack zur Veredelung von Hefe- und Feingebäck. Es rundet das Gebäck angenehm süß und aromatisch ab und ergibt einen wunderschönen Gebäckglanz sowie eine lange, knackige Frischhaltung!																						
Verarbeitungshinweis	Glasurspray vor Gebrauch kurz und kräftig schütteln, Dose kopfüber mit der Düse nach unten halten und nach Bedarf direkt auf das heiße Gebäck sprühen. Kurz trocknen lassen, fertig!																						
Zutaten	Wasser, Zucker, Glukosesirup, Stabilisator: Glycerin; Verdickungsmittel: Pektine, Rapsöl, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, natürliches Aroma: Aprikose, Säureregulator: Zitronensäure, färbende Pflanzenextrakte: Kurkuma/Paprika. Treibgas: Stickstoff																						
Nährwerte	<table><tr><td>Brennwert/ 100 g</td><td>883 kJ (208 kcal)</td></tr><tr><td>Kohlenhydrate</td><td>53 g</td></tr><tr><td> davon Zucker</td><td>45 g</td></tr><tr><td>Fett</td><td>0 g</td></tr><tr><td> -davon gesättigte Fettsäuren</td><td>0 g</td></tr><tr><td> -einfach ungesättigte Fettsäuren</td><td>0 g</td></tr><tr><td> -mehrfach ungesättigte Fettsäuren</td><td>0 g</td></tr><tr><td>Eiweiß</td><td>0 g</td></tr><tr><td>Ballaststoffe</td><td>0 g</td></tr><tr><td>Salz (Natrium x 2,5)</td><td>0,02 g</td></tr></table>			Brennwert/ 100 g	883 kJ (208 kcal)	Kohlenhydrate	53 g	davon Zucker	45 g	Fett	0 g	-davon gesättigte Fettsäuren	0 g	-einfach ungesättigte Fettsäuren	0 g	-mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0 g	Eiweiß	0 g	Ballaststoffe	0 g	Salz (Natrium x 2,5)	0,02 g
Brennwert/ 100 g	883 kJ (208 kcal)																						
Kohlenhydrate	53 g																						
davon Zucker	45 g																						
Fett	0 g																						
-davon gesättigte Fettsäuren	0 g																						
-einfach ungesättigte Fettsäuren	0 g																						
-mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0 g																						
Eiweiß	0 g																						
Ballaststoffe	0 g																						
Salz (Natrium x 2,5)	0,02 g																						
Mikrobiologische Daten (Richtwerte)	Parameter	Werte	Methode																				
	Gesamtkeimzahl	< 1.000 KbE / g	§ 64 Abs. 1 LFGB																				
	Enterobacteriaceae	< 10 KbE / g																					
	Schimmelpilze	< 100 KbE / g																					
	Hefen	< 100 KbE / g																					
	Salmonellen	n.n. / 25 g																					
Sensorische Daten	<table><tr><td>Geruch</td><td>angenehmer Aprikosengeruch</td></tr><tr><td>Geschmack</td><td>süßer Aprikosengeschmack</td></tr><tr><td>Farbe</td><td>klar leicht gelblich transparent</td></tr><tr><td>Aussehen</td><td>flüssig</td></tr></table>			Geruch	angenehmer Aprikosengeruch	Geschmack	süßer Aprikosengeschmack	Farbe	klar leicht gelblich transparent	Aussehen	flüssig												
Geruch	angenehmer Aprikosengeruch																						
Geschmack	süßer Aprikosengeschmack																						
Farbe	klar leicht gelblich transparent																						
Aussehen	flüssig																						
Verpackung	400ml Dose, 6 Dosen pro Karton																						
Lagerung	Optimale Lagertemperatur: 15 - 20°C. (Sicherheitsdatenblätter beachten)																						
Haltbarkeit	24 Monate im ungeöffneten Gebinde																						
Sicherheitshinweise	Gefahr: Behälter steht unter Druck: Kann bei Erwärmung bersten. Von Hitze, heißen Oberflächen, Funken, offenen Flammen sowie anderen Zündquellenarten fernhalten. Nicht rauchen. Nicht durchstechen oder verbrennen, auch nicht nach Gebrauch. Aerosol nicht einatmen. Vor Sonnenbestrahlung schützen. Nicht Temperaturen von mehr als 50° C aussetzen. Entsorgung des Inhalts/ des Behälters gemäß den örtlichen Vorschriften.																						
Hinweis	Das Produkt ist ausschließlich zur gewerblichen Lebensmittelverarbeitung bestimmt. Daten sind nach Lebensmittelgesetz berechnet. Durch natürliche Rohstoffe können Fluktuationen auftreten. Das Produkt einschließlich Verpackung entspricht dem Deutschen LFGB und seinen Folgeverordnungen sowie den einschlägigen Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches und des EU Rechts in der jeweiligen Fassung.																						

	Geprüft und Freigegeben			Druckdatum:	Unterschrift:
am:	03.01.2023			03.01.2023	i.A. 
von:	Dipl. Ing.(FH) Guido Lotte Lebensmitteltechnologie				
Version:	03	Ersetzt:	02		

Wir kriegen's gebacken.

www.boyensbackservice.de
info@boyensbackservice.de


Produktinformation

über allergene Zutaten



boyens backservice GmbH
 Gildestrasse 76 - 80 · D- 49479 Ibbenbüren
 Tel. (+49)05451/9637-0 · Fax (+49)05451/9637-16

Produktname		Boyens Glasurspray		
Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung				
		Nein	Ja	Angabe der Inhaltsstoffe
01	Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
02	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03	Eier und Eierzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04	Fisch und Fischerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
05	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06	Soja und Sojaerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
07	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
08	Schalenfrüchte (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
09	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10	Senf und Senferzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
13.	Lupine und Lupinenerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
14.	Weichtiere und Weichtiererzeugnis	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<p>Die obenstehende Liste ist ausgefüllt mit Einhaltung der Erläuterung der EU-Richtlinie (EG) Nr. 1169/2011. Die anliegenden Informationen stammen von den festgestellten, ursprünglichen Produktrezepturen und Spezifikationen von einzelnen Zutaten, die mit den diesbezüglichen Lieferanten abgestimmt wurden. Aus diesen Angaben können keine Rechte abgeleitet werden, diese werden von der boyens backservice GmbH unverbindlich zur Verfügung gestellt. Die Informationen verändern sich, wenn die Zusammensetzung des Produktes verändert wird.</p>				

	Geprüft und Freigegeben			Druckdatum:	Unterschrift:
am:	03.01.2023			03.01.2023	i.A. 
von:	Dipl. Ing.(FH) Guido Lotte Lebensmitteltechnologie				
Version:	03	Ersetzt:	02		


Wir kriegen's gebacken.

www.boyensbackservice.de
info@boyensbackservice.de

Produktinformation

ALBA LISTE

Produktname	Boyens Glasurspray		
Code	+ Ist Bestandteil des Artikels oder kann indirekt enthalten sein - Ist nicht Rezepturbestandteil des Artikels ? Der Artikel kann mögliche Spuren enthalten oder unbekannt		
1. Kuhmilchprotein	-	18. Nüsse	-
2. Lactose	-	19. Nussöl	-
3. Hühnerei	-	20. Erdnuss	-
4. Sojaprotein	-	21. Erdnussöl	-
5. Sojaöl	-	22. Sesam	-
6. Gluten	-	23. Sesamöl	-
7. Weizen	-	24. Glutamat	-
8. Roggen	-	25. Sulfite (E220 bis E227)	-
9. Rind	-	26. Benzoesäure und PHB (E210 bis E219)	-
10. Schwein	-	27. Azo Farbstoffe	-
11. Huhn	-	28. Tartrazin (E102)	-
12. Fisch	-	29. Zimt	-
13. Schalen- und Krebstiere	-	30. Vanillin	-
14. Mais	-	31. Koriander	-
15. Kakao	-	32. Sellerie	-
16. Hefe	-	33. Umbellifereae	-
17. Hülsenfrüchte	-	34. Karotte, Lupine, Senf	-
Die obenstehende Liste ist ausgefüllt mit Einhaltung der Erläuterung von ALBA. Die anliegenden Informationen stammen von den festgestellten, ursprünglichen Produktrezepturen und Spezifikationen von einzelnen Zutaten, die mit den diesbezüglichen Lieferanten abgestimmt wurden. An diesen Angaben können keine Rechte abgeleitet werden, diese werden von der boyens backservice GmbH unverbindlich zur Verfügung gestellt. Die Informationen verändern sich, wenn die Zusammensetzung von dem Produkt verändert wird.			

	Geprüft und Freigegeben			Druckdatum:	Unterschrift:
am:	03.01.2023			03.01.2023	i.A. 
von:	Dipl. Ing.(FH) Guido Lotte Lebensmitteltechnologie				
Version:	03	Ersetzt:	02		

Wir kriegen's gebacken.

www.boyensbackservice.de
info@boyensbackservice.de

Erklärung zur Verwendung von genetisch veränderten Organismen



Hinsichtlich genetisch veränderter Organismen (GVO) teilen wir Ihnen mit, dass wir für unser Produkt


Boyens Glasurspray

keine Zutaten verwenden, die zu einer Kennzeichnungspflicht nach

Verordnung (EG) Nr.1829/2003 des europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel sowie

Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des europäischen Parlaments und des Rates vom 22.September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG

führen.

	Geprüft und Freigegeben			Druckdatum:	Unterschrift:
am:	03.01.2023			03.01.2023	i.A. 
von:	Dipl. Ing.(FH) Guido Lotte Lebensmitteltechnologie				
Version:	03	Ersetzt:	02		

Wir kriegen´s gebacken.

www.boyensbackservice.de
info@boyensbackservice.de