

# Kundenspezifikation Erweitert

## Allgemeine Angaben

Produktbezeichnung BÄKO:	Erdnusskerne gehob ungeröst
Produktbezeichnung Lieferant:	Erdnusskerne gehob ungeröst
Artikelnummer Lieferant:	330105
GTIN:	nicht vorhanden
STAV-Nr.:	330105
SPEC-ID:	2667
Hersteller/Lieferant:	BÄKO-ZENTRALE eG Hauptsitz Duisburg Am Kiekenbusch 4 47269 Duisburg Deutschland
Einkauf:	Herr Ralf Münsterberg Siemensstraße 13 - 17 25462 Rellingen Deutschland info@baeko.de Telefon: 0049 (0) 4101 308 - 0 Telefax: 0049 (0) 4101 308 - 155
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:	Erdnusskerne, gehobelt
Bezeichnung des Lebensmittels nach Weiterverarbeitung:	Erdnusskerne
Produktbeschreibung:	Erdnusskerne, gehobelt, naturell, ungeröstet, Größe: 0,8 - 1,0 mm
Produktions-/Herkunftsland:	Argentinien; Brasilien; Paraguay
Dosierungsempfehlung / Verwendungsbeschränkung:	Nicht zum Rohverzehr geeignet. Produkt muss vor Verzehr einen Erhitzungsschritt durchlaufen. zur gewerblichen Weiterverarbeitung für Backzwecke Trotz sorgfältigster Verarbeitung können Schalen und Schalenreste enthalten sein.
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	blass gelb
Geruch	erdnussartig, naturbelassen, frisch
Geschmack	erdnussartig, naturbelassen, frisch
Konsistenz	frei fallend

# Kundenspezifikation Erweitert

## Eignung für bestimmte Ernährungsformen

Das Produkt ist geeignet für folgende Ernährungsformen:	ja	nein	Bemerkungen
Vegan			
Ovo-Lacto-Vegetarisch	X		
Ovo-Vegetarisch	X		
Lacto-Vegetarisch	X		
Pescetarisch	X		
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: 2667  
Vorlage: Ver. 1.2  
Daten: Ver. 9  
Datum: 28.08.2021  
Seite 3 von 13

# Kundenspezifikation Erweitert

... alles  
für Bäcker  
und  
Konditoren



**Zutaten: 100% Erdnusskerne.**

# 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>		2.532 kJ			berechnet (aus F, KH, BS und EW)
<b>Brennwert (kcal)</b>		611 kcal			berechnet (aus F, KH, BS und EW)
<b>Fett (gesamt)</b>		49 g			Lieferantenanga-be
davon	Gesättigte Fettsäuren	7,4 g			Lieferantenanga-be
	Einfach unges. Fettsäuren	28,0 g			Lieferantenanga-be
	Mehrfach unges. Fettsäuren	15,8 g			Lieferantenanga-be
	trans-Fettsäuren				
	Cholesterin				
<b>Kohlenhydrate</b>		12 g			Lieferantenanga-be
davon	Zucker	6 g			Lieferantenanga-be
	Stärke	0 g			Lieferantenanga-be
	Fruktose				
	Laktose				
<b>Ballaststoffe</b>		7 g			Lieferantenanga-be
<b>Eiweiß</b>		27 g			Lieferantenanga-be
<b>Salz</b>		0,0150 g			berechnet (Natri-um-Gehalt x 2,5)
<b>Natrium</b>		6 mg			Lieferantenanga-be
<b>Organische Säuren</b>					
<b>Mehrwertige Alkohole</b>					
<b>Ethylalkohol</b>					
<b>Salatrimis</b>					
<b>Erythritol</b>					

# 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)				
	Pantothenäsäure (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>					

## 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				
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

## 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				

## 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	100.000		
Enterobacteriaceae	KbE/g	1.000		
E. Coli				
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	µg/kg	2	
Summe der Aflatoxine B1, B2, G1 und G2	µg/kg	4	
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	×		Erdnusskerne	
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)	0,4 Tesla	×	
Ferro (Sensibilität)	1,2 mm	×	
Non-Ferro (Sensibilität)	1,5 mm	×	
Anorganisch		×	
Anorganisch mit Röntgen			×
Anorganisch mit Farbausleser		×	
Organisch		×	
Siebung (Maschenweite)	5 mm	×	
Weitere Untersuchungen			
Sicherheitsdatenblatt erforderlich			×
Der Produktionsbetrieb ist zertifiziert nach	ISO 9001 IFS BRC Weitere Zertifikate		×

## 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	12.5 kg	je Karton
Gebindegröße brutto		
Verpackungsmaterial	Karton, HDPE Beutel	

### Kennzeichnung/Rückverfolgbarkeit

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

Kennzeichnung (Charge/Lot/MHD)	Lotnummer und / oder MHD
--------------------------------	--------------------------

### Transport- und Lagerbedingungen

Temperatur:	kühl, optimal <15 °C
Relative Luftfeuchtigkeit:	trocken, optimal <65%
Mindesthaltbarkeit im original verschlossenen Gebinde (ab Produktion)	6 Monate

# 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: 28.06.2012**

**Datum der letzten Änderung: 25.02.2020**

**Druckdatum: 28.08.2021**

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