

Kundenspezifikation Erweitert

Allgemeine Angaben

| | |
|---|---|
| Produktbezeichnung BÄKO: | Erdnusskerne halb geröstet |
| Produktbezeichnung Lieferant: | Erdnusskerne halb geröstet |
| Artikelnummer Lieferant: | 330358 |
| GTIN: | nicht vorhanden |
| STAV-Nr.: | 330358 |
| SPEC-ID: | 2679 |
| 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, geröstet |
| Bezeichnung des Lebensmittels nach Weiterverarbeitung: | Erdnusskerne |
| Produktbeschreibung: | Erdnusskerne geröstet halbiert |
| Produktions-/Herkunftsland: | Argentinien; Brasilien; Paraguay |
| Dosierungsempfehlung / Verwendungsbeschränkung: | Zur gewerblichen Weiterverarbeitung. Nur 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 | ganze / halbe Nüsse, gold braun geröstet |
| Geruch | arteigen, kein Fremdgeruch |
| Geschmack | arteigen, kein Fremdgeschmack |
| Konsistenz | frei fallend |

Kundenspezifikation Erweitert

Eignung für bestimmte Ernährungsformen

| Das Produkt ist geeignet für folgende Ernährungsformen: | ja | nein | Bemerkungen |
|---|----|------|---|
| Vegan | X | | gemäß der Definition der Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel... vom 04.12.2018 |
| Ovo-Lacto-Vegetarisch | X | | gemäß der Definition der Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel... vom 04.12.2018 |
| Ovo-Vegetarisch | X | | gemäß der Definition der Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel... vom 04.12.2018 |
| Lacto-Vegetarisch | X | | gemäß der Definition der Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel... vom 04.12.2018 |
| Pescetarisch | X | | |
| Alkoholabstinent | X | | |
| 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: 2679
Vorlage: Ver. 1.2
Daten: Ver. 7
Datum: 03.03.2022
Seite 3 von 13

Kundenspezifikation Erweitert



Zutaten: 100% geröstete Erdnüsse, halbiert.

Kundenspezifikation Erweitert

Nährwertangaben

| | | Durch-schnitts-wert je 100 g | Minimal-wert je 100 g | Maximal-wert je 100 g | Methode/Quelle |
|---|----------------------------|------------------------------|-----------------------|-----------------------|----------------------------------|
| Brennwert (kJ) | | 2.636 kJ | | | berechnet (aus F, KH, BS und EW) |
| Brennwert (kcal) | | 637 kcal | | | berechnet (aus F, KH, BS und EW) |
| Fett (gesamt) | | 52,95 g | | | Literaturangabe* |
| davon | Gesättigte Fettsäuren | 6,99 g | | | Literaturangabe* |
| | Einfach unges. Fettsäuren | | | | |
| | Mehrfach unges. Fettsäuren | | | | |
| | trans-Fettsäuren | | | | |
| | Cholesterin | | | | |
| Kohlenhydrate | | 9,29 g | | | Literaturangabe* |
| davon | Zucker | 3,72 g | | | Literaturangabe* |
| | Stärke | | | | |
| | Fruktose | | | | |
| | Laktose | | | | |
| Ballaststoffe | | 7,58 g | | | Literaturangabe* |
| Eiweiß | | 26,94 g | | | Literaturangabe* |
| Salz | | 0,01 g | | | Literaturangabe* |
| Natrium | | | | | |
| Organische Säuren | | | | | |
| Mehrwertige Alkohole | | | | | |
| Ethylalkohol | | | | | |
| Salatrimis | | | | | |
| Erythritol | | | | | |
| *Literaturangabe: Bundeslebensmittelschlüssel 3.02 (www.ernaehrung.de/ Erdnuss geröstet) | | | | | |

Kundenspezifikation Erweitert

| | | Durch-schnitts-wert je 100 g | Minimal-wert je 100 g | Maximal-wert je 100 g | Methode/Quelle |
|---|----------------------|------------------------------|-----------------------|-----------------------|----------------|
| Vitamine | 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 | | | | |
| Mineralstoffe und Spurenelemente | Kalium | | | | |
| | Chlorid | | | | |
| | Calcium | | | | |
| | Phosphor | | | | |
| | Magnesium | | | | |
| | Eisen | | | | |
| | Zink | | | | |
| | Kupfer | | | | |
| | Mangan | | | | |
| | Fluor | | | | |
| | Selen | | | | |
| | Chrom | | | | |
| | Molybdän | | | | |
| | Iod | | | | |
| Broteinheiten | | | | | |
| | | | | | |
| *Literaturangabe: Bundeslebensmittelschlüssel 3.02 (www.ernaehrung.de/ Erdnuss geröstet) | | | | | |

Kundenspezifikation Erweitert

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 | | | | |

Kundenspezifikation Erweitert

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 | 100.000 | | |
| Enterobacteriaceae | KbE/g | 1.000 | 10.000 | |
| E. Coli | KbE/g | 10 | 100 | |
| Coliforme Keime | | | | |
| Schimmelpilze | KbE/g | 10.000 | | |
| Hefen | | | | |
| Bazillus Cereus | | | | |
| Koagulase-positive Staphylokokken | | | | |
| Sporen von Sulfit reduzierenden Clostridien | | | | |
| Salmonellen | KbE/ 125g | | 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

Kundenspezifikation Erweitert

Qualitätssicherung

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

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 mit PA/ PE-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 | |
| Relative Luftfeuchtigkeit: | trocken | |
| Mindesthaltbarkeit im original verschlossenen Gebinde (ab Produktion) | 6 Monate | MHD lieferantenabhängig bis zu 12 Monate |

ID: 2679
Vorlage: Ver. 1.2
Daten: Ver. 7
Datum: 03.03.2022
Seite 13 von 13

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: 03.03.2022

Druckdatum: 03.03.2022

BÄKO-ZENTRALE eG
Am Kiekenbusch 4
47269 Duisburg
Deutschland