

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Allgemeine Angaben

Produktbezeichnung BÄKO:	Nüsse naturell 11/13 vac
Produktbezeichnung Lieferant:	Nüsse naturell 11/13 vac
Artikelnummer Lieferant:	330601
GTIN:	nicht vorhanden
STAV-Nr.:	330601
SPEC-ID:	248
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
Qualitätssicherung:	Frau Ute Rettinger info@baeko.de Telefon: 0049 (0) 203 7684 - 0
Bezeichnung des Lebensmittels gem. LMIV:	Haselnusskerne
Bezeichnung des Lebensmittels nach Weiterverarbeitung:	Haselnusskerne
Produktbeschreibung:	Haselnusskerne 11 - 13 mm, naturell
Produktions-/Herkunftsland:	Türkei; Georgien; Aserbaidschan; Italien; Spanien; USA
Dosierungsempfehlung / Verwendungsbeschränkung:	Zur gewerblichen Weiterverarbeitung Für Backzwecke Hinweis: 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	braun bis mittelbraun
Geruch	arttypisch nach Haselnuss , ohne Fremdgeruch
Geschmack	arttypisch nach Haselnuss, ohne Fremdgeschmack
Konsistenz	knackig

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
 für Bäcker
 und
 Konditoren



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)	X		Zertifikat ist lieferantenabhängig
Halal-Zertifikat vorhanden			
Koscher (gem. den jüdischen Speisegesetzen)	X		Zertifikat ist lieferantenabhängig
Koscher-Zertifikat vorhanden			

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

ID: 248
Vorlage: Ver. 1.2
Daten: Ver. 17
Datum: 21.03.2024
Seite 3 von 14

Kundenspezifikation Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Zutaten: 100% Haselnüsse.

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
 für Bäcker
 und
 Konditoren



Nährwertangaben

		Durchschnittswert je 100 g	Minimalwert je 100 g	Maximalwert je 100 g	Methode/Quelle
Brennwert (kJ)		2.781 kJ			berechnet (aus F, KH, BS und EW)
Brennwert (kcal)		674 kcal			berechnet (aus F, KH, BS und EW)
Fett (gesamt)		63,30 g			Literaturangabe*
davon	Gesättigte Fettsäuren	5,36 g			Literaturangabe*
	Einfach unges. Fettsäuren				
	Mehrfach unges. Fettsäuren				
	trans-Fettsäuren				
	Cholesterin				
Kohlenhydrate		5,97 g			Literaturangabe*
davon	Zucker	3,85 g			Literaturangabe*
	Stärke				
	Fruktose				
	Laktose				
Ballaststoffe		7,70 g			Literaturangabe*
Eiweiß		16,25 g			Literaturangabe*
Salz		0,00 g			Literaturangabe*
Natrium					
Organische Säuren					
Mehrwertige Alkohole					
Ethylalkohol					
Salatrimis					
Erythritol					
* Literaturangabe: Bundeslebensmittelschlüssel 3.02 (www.ernaehrung.de / Haselnuss roh)					

Kundenspezifikation
Erweitert

		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					
* Literaturangabe: Bundeslebensmittelschlüssel 3.02 (www.ernaehrung.de / Haselnuss roh)					

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			6.0 %	
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			1.0 %	
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)				
SO2-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		10.000	
E. Coli	KbE/g		100	
Coliforme Keime				
Schimmelpilze	KbE/g	10.000		
Hefen				
Bazillus Cereus				
Koagulase-positive Staphylokokken				
Sporen von Sulfid reduzierenden Clostridien				
Salmonellen	KbE/ 125 g		n.n.	
Listeria Monocytogenes				
Weitere Angaben				

Kundenspezifikation

Erweitert

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	µg/kg	5	
Summe der Aflatoxine B1, B2, G1 und G2	µg/kg	10	
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		Haselnusskerne	
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			
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			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	X	
Metall	X	
Magnet (Sensibilität)	X	
Ferro (Sensibilität)	X	
Non-Ferro (Sensibilität)	X	
Anorganisch	X	
Anorganisch mit Röntgen	X	
Anorganisch mit Farbausleser		
Organisch		
Siebung (Maschenweite)	X	
Weitere Untersuchungen	Detektion ist lieferantenabhängig	
Sicherheitsdatenblatt erforderlich		X
Der Produktionsbetrieb ist zertifiziert nach	ISO 9001	
	IFS	
	BRC	
	Weitere Zertifikate	lieferantenabhän- gig: ISO 9001, IFS, BRC, ISO 22000,FSSC 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	12.5 kg	je Karton
Gebindegröße brutto		
Verpackungsmaterial	Karton, Vacuumbeutel	

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

Kundenspezifikation

Erweitert

Mindesthaltbarkeit im original verschlossenen Gebinde (ab Produktion)	10 Monate	Lieferantenabhängig auch längeres MHD bis zu 12 Monate
---	-----------	--

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: 18.04.2012

Datum der letzten Änderung: 21.03.2024

Druckdatum: 21.03.2024

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