

# Kundenspezifikation Erweitert

## Allgemeine Angaben

Produktbezeichnung BÄKO:	BÄKO Schoko Nougat Creme RSPO SG RA MB
Produktbezeichnung Lieferant:	BÄKO Schoko Nougat Creme RSPO SG RA MB
Artikelnummer Lieferant:	340193
GTIN:	4304853180046
STAV-Nr.:	340193
SPEC-ID:	184
Hersteller/Lieferant:	BÄKO-ZENTRALE eG Hauptsitz Duisburg Am Kiekenbusch 4 47269 Duisburg Deutschland
Einkauf:	Herr Jürgen Spilger info@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:	Schoko-Nougat- Creme
Bezeichnung des Lebensmittels nach Weiterverarbeitung:	Schoko-Nougat-Creme
Produktbeschreibung:	ADN 460737-201903XX  - Feincremige Schoko-Nougat-Creme, ohne erkennbare Stücke - mit 8,5% gerösteten Haselnüssen und 5% Gianduja Haselnusschokolade (Kakao 25% mindestens) - mit 6% fettarmen Kakaopulver, alkalisiert (<7% Alkalisierungsmittel auf fettfreie Kakaotrockenmasse, ausgedrückt, als K <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> ), nicht kennzeichnungspflichtig  Kakaobestandteile: Rainforest Alliance zertifiziert. Kakao: Rückverfolgbarkeitstyp Mass Balance. Palmfett RSPO Segregate zertifiziert
Produktions-/Herkunftsland:	Deutschland
Dosierungsempfehlung / Verwendungsbeschränkung:	- Dosierfähig bei Raumtemperatur - einfache Verarbeitung - Back- und frosterstabil - auch zum Füllen vor dem Backen bestens geeignet - mit Sahne zu einer leckeren Creme aufschlagbar - köstlich zum direkten Verzehr als Brotaufstrich
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.

# Kundenspezifikation Erweitert

## Sensorische Qualitätsmerkmale

Aussehen/Farbe	dunkelbraune Creme
Geruch	typisch, kräftig aromatisch nach Schoko Nougat
Geschmack	typisch aromatisch, nussiger und schokoladiger Geschmack
Konsistenz	cremig, streichbar

## Eignung für bestimmte Ernährungsformen

Das Produkt ist geeignet für folgende Ernährungsformen:	ja	nein	Bemerkungen
Vegan		X	
Ovo-Lacto-Vegetarisch	X		Lieferanteninformation: gemäß Rezeptur, nicht "zertifiziert"
Ovo-Vegetarisch		X	
Lacto-Vegetarisch	X		Lieferanteninformation: gemäß Rezeptur, nicht "zertifiziert"
Pescetarisch			
Alkoholabstinent			gemäß Rezeptur nicht zugesetzt
Halal (gem. den islamischen Speisegesetzen)		X	
Halal-Zertifikat vorhanden		X	
Koscher (gem. den jüdischen Speisegesetzen)		X	
Koscher-Zertifikat vorhanden		X	

## 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

# Kundenspezifikation Erweitert

**Zutaten:** Zucker, Palmöl (Palm), **10% Haselnüsse, Laktose (Milch)**, stark entölt Kakao, Kakaomasse, Kakaobutter, **Milcheiweiß, Vollmilchpulver**, Vanilleextrakt, Emulgator (Sonnenblumenlecithin E322 (Sonnenblume)).

## Deklarationsempfehlung des Herstellers

Zutaten: Zucker, Palmöl, HASELNÜSSE (10%), MILCHzucker; fettarmes Kakaopulver, Kakaomasse, Kakaobutter, MILCHEIWEISS, VOLLMILCHpulver, Vanilleextrakt, Emulgator: Lecithine

---

Palmfettbestandteile RSPO SG zertifiziert

---

Kakaobestandteile RA MB zertifiziert

---

Kann andere Schalenfrüchte, Milcherzeugnisse und Soja enthalten.

# 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>		2.319 kJ			berechnet aus (F, KH, BS und EW)
<b>Brennwert (kcal)</b>		558 kcal			berechnet aus (F, KH, BS und EW)
<b>Fett (gesamt)</b>		34 g			*
davon	Gesättigte Fettsäuren	12 g			*
	Einfach unges. Fettsäuren	17 g			*
	Mehrfach unges. Fettsäuren	4,5 g			*
	trans-Fettsäuren				
	Cholesterin				
<b>Kohlenhydrate</b>		58 g			*
davon	Zucker	57 g			*
	Stärke				
	Fruktose				
	Laktose				
<b>Ballaststoffe</b>		2,8 g			*
<b>Eiweiß</b>		3,1 g			*
<b>Salz</b>		0,1 g			*
<b>Natrium</b>					
<b>Organische Säuren</b>					
<b>Mehrwertige Alkohole</b>					
<b>Ethylalkohol</b>					
<b>Salatrimis</b>					
<b>Erythritol</b>					
*Lieferantenangabe, gerundet nach den Rundungsleitlinien der Europäischen Kommission bei der Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln.					

# Kundenspezifikation Erweitert

		Durch-schnitts-wert je 100 g	Minimal-wert je 100 g	Maximal-wert 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>					
*Lieferantenangabe, gerundet nach den Rundungsleitlinien der Europäischen Kommission bei der Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln.					

# 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			1 %	
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			0.8 %	
Peroxidzahl				
Siebanalyse				
Bruchanteil				
Morphinäquivalente				

## 4.4 Angaben für Kakao und Kakaoerzeugnisse

Parameter	Min.	Mittelwert	Max.	Methode/ Hinweis
Viskosität				
Schmelzpunkt				
Anteil gehärteter Fette				
Korngröße	15 µm		20 µm	
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 <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		10.000	interne Methode PC-A
Enterobacteriaceae	KbE/g	100	1.000	interne Methode VRDB-A
E. Coli	KbE/g	n.n./10 g	*	
Coliforme Keime	KbE/g	10	*	
Schimmelpilze	KbE/g	50	100	interne Methode YGC-A
Hefen	KbE/g	50	100	interne Methode YGC-A
Bazillus Cereus	KbE/g	100	*	
Koagulase-positive Staphylokokken	KbE/g	100	*	
Sporen von Sulfit reduzierenden Clostridien				
Salmonellen	KbE/ 25g		n.n.	*
Listeria Monocytogenes				
Weitere Angaben	*diese Parameter werden seitens des Produzenten nicht standardmäßig untersucht, können aber aufgrund der GHP, sowie auf Basis Literaturwerten bestätigt werden			

# 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			
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		X		
Krebstiere		X		
Eier		X		
Fische		X		
Erdnüsse		X		
Sojabohnen		X		
Milch	X		Laktose, Milcheiweiß, Vollmilchpulver	
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

## 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	×		Laktose, Vollmilchpulver			
Kakao	×		Kakao, Kakaomasse, Kakaobutter			
Glutamat (E 620 - E 625)		×				
Huhn		×				
Koriander		×				
Mais		×				
Hülsenfrüchte		×				
Rindfleisch		×				
Schweinefleisch		×				
Karotten		×				

Feld ohne Eintrag: Hierzu liegen keine Informationen vor.

# Kundenspezifikation Erweitert

## Hinweise zu Allergenen

Hinweis des Produzenten: die Allergenen Consultancy berücksichtigt ebenfalls nur noch die deklarationsrelevanten 14 Hauptallergene gemäß VO (EU) 1169/2011, Angaben zu zusätzlichen Allergenen erfolgen insofern nicht

## 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)			X
Non-Ferro (Sensibilität)			X
Anorganisch			X
Anorganisch mit Röntgen			X
Anorganisch mit Farbausleser			X
Organisch			
Siebung (Maschenweite)		X	
Weitere Untersuchungen			
Sicherheitsdatenblatt erforderlich			X
Der Produktionsbetrieb ist zertifiziert nach	ISO 9001		X
	IFS	X	
	BRC		X
	Weitere Zertifikate		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 kg	je Eimer
Gebindegröße brutto	12.3 kg	
Verpackungsmaterial	PP (Polypropylen)	

### Kennzeichnung/Rückverfolgbarkeit

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

Kennzeichnung (Charge/Lot/MHD)	MHD, Artikelnummer, Chargennummer
--------------------------------	-----------------------------------

### Transport- und Lagerbedingungen

Temperatur:	: 14-20 °C
Relative Luftfeuchtigkeit:	trocken, max. 65%
Mindesthaltbarkeit im original verschlossenen Gebinde (ab Produktion)	12 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: 17.04.2012**

**Datum der letzten Änderung: 17.11.2022**

**Druckdatum: 02.06.2023**

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