

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
 für Bäcker
 und
 Konditoren



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 Hasel- nusschokolade (Kakao 25% mindestens) - mit 6% fettarmen Kakaopulver, alkalisiert (<7% Alkalisierungsmit- tel auf fettfreie Kakaotrockenmasse, ausgedrückt, als K ₂ CO ₃), 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

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



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

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



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

Deklarationsempfehlung des Herstellers

Zutaten: Zucker, Palmöl, HASELNÜSSE (10%), MILCHzucker; fettarmes Kakaopulver, Kakao-
masse, Kakaobutter, MILCHEiweiß, VOLLMILCHpulver, Vanilleextrakt, Emulgator: Lecithine

Palmfettbestandteile RSPO SG zertifiziert

Kakaobestandteile RA MB zertifiziert

Kann andere Schalenfrüchte, Milcherzeugnisse und Soja enthalten.

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
 für Bäcker
 und
 Konditoren



Nährwertangaben

| | | Durchschnittswert je 100 g | Minimalwert je 100 g | Maximalwert je 100 g | Methode/Quelle |
|-----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------|----------------------|----------------------------------|
| Brennwert (kJ) | | 2.319 kJ | | | berechnet aus (F, KH, BS und EW) |
| Brennwert (kcal) | | 558 kcal | | | berechnet aus (F, KH, BS und EW) |
| Fett (gesamt) | | 34 g | | | * |
| davon | Gesättigte Fettsäuren | 12 g | | | * |
| | Einfach unges. Fettsäuren | 17 g | | | * |
| | Mehrfach unges. Fettsäuren | 4,5 g | | | * |
| | trans-Fettsäuren | | | | |
| | Cholesterin | | | | |
| Kohlenhydrate | | 58 g | | | * |
| davon | Zucker | 57 g | | | * |
| | Stärke | | | | |
| | Fruktose | | | | |
| | Laktose | | | | |
| Ballaststoffe | | 2,8 g | | | * |
| Eiweiß | | 3,1 g | | | * |
| Salz | | 0,1 g | | | * |
| Natrium | | | | | |
| Organische Säuren | | | | | |
| Mehrwertige Alkohole | | | | | |
| Ethylalkohol | | | | | |
| Salatrimis | | | | | |
| Erythritol | | | | | |

*Lieferantenangabe, gerundet nach den Rundungsleitlinien der Europäischen Kommission bei der Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln.

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
 für Bäcker
 und
 Konditoren



| | | 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 | | | | | |
| *Lieferantenangabe, gerundet nach den Rundungsleitlinien der Europäischen Kommission bei der Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln. | | | | | |

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 | | | 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

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



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

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



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 | | 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 Sulfid 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

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



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

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

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

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 | | | 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

... 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: 17.04.2012

Datum der letzten Änderung: 17.11.2022

Druckdatum: 02.06.2023

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