

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Allgemeine Angaben

| | |
|---|---|
| Produktbezeichnung BÄKO: | BÄKO Aprik gesch 3100ml |
| Produktbezeichnung Lieferant: | BÄKO Aprik gesch 3100ml |
| Artikelnummer Lieferant: | 350029 |
| GTIN: | 04304823001944 |
| STAV-Nr.: | 350029 |
| SPEC-ID: | 2788 |
| Hersteller/Lieferant: | BÄKO-ZENTRALE eG Hauptsitz Duisburg Am Kiekenbusch 4 47269 Duisburg Deutschland |
| Einkauf: | Frau Serpil Gün info@baeko.de Telefon: 0049 (0) 203 7684 - 0 |
| Qualitätssicherung: | Frau Tina Glöckner info@baeko.de Telefon: 0049 (0) 203 7684 - 0 |
| Qualitätssicherung: | Frau Ute Rettinger info@baeko.de Telefon: 0049 (0) 203 7684 - 0 |
| Bezeichnung des Lebensmittels gem. LMIV: | Aprikosenhälften, geschält, gezuckert |
| Bezeichnung des Lebensmittels nach Weiterverarbeitung: | |
| Produktbeschreibung: | BÄKO Aprikosenhälften, geschält, gezuckert, 6 Dosen je Karton; GTIN Dose: 04304823001937 ADN 350029-20191122 |
| Produktions-/Herkunftsland: | Südafrika |
| Dosierungsempfehlung / Verwendungsbeschränkung: | NUR ZUR GEWERBLICHEN WEITERVERARBEITUNG. |
| Gebrauchsanleitung: | Nach dem Öffnen innerhalb von 2 Tagen aufbrauchen. Inhalt der geöffneten Dose in einen nichtmetallischen Behälter umfüllen. |

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 | arttypisch gelb bis orange |
| Geruch | arttypisch reif und fruchtig ohne Fremdgeruch |
| Geschmack | arttypisch reif und fruchtig ohne Fremdgeschmack |
| Konsistenz | bissfest |

Kundenspezifikation

Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Eignung für bestimmte Ernährungsformen

| Das Produkt ist geeignet für folgende Ernährungsformen: | ja | nein | Bemerkungen |
|---|----|------|---|
| Vegan | X | | |
| 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 | | | In Obstprodukten sind natürliche Alkoholgehalte in geringen Mengen nicht auszuschließen. |
| 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: 59.31% Aprikosen, 28.28% Wasser, 12.21% Rohrzucker, 0.2% Festigungsmittel (Calciumchlorid E 509).

Deklarationsempfehlung des Herstellers

Aprikosen, Wasser, Rohrzucker, Festigungsmittel: Calciumchlorid.

Kundenspezifikation

Erweitert

Nährwertangaben

| | | Durchschnittswert je 100 g | Minimalwert je 100 g | Maximalwert je 100 g | Methode/Quelle |
|---|----------------------------|----------------------------|----------------------|----------------------|--|
| Brennwert (kJ) | | 266 kJ | | | berechnet (aus Fett, Kohlenhydraten, Ballaststoffen, Eiweiß) |
| Brennwert (kcal) | | 63 kcal | | | berechnet (aus Fett, Kohlenhydraten, Ballaststoffen, Eiweiß) |
| Fett (gesamt) | | 0,1 g | | | * |
| davon | Gesättigte Fettsäuren | 0 g | | | * |
| | Einfach unges. Fettsäuren | | | | |
| | Mehrfach unges. Fettsäuren | | | | |
| | trans-Fettsäuren | | | | |
| | Cholesterin | | | | |
| Kohlenhydrate | | 14 g | | | * |
| davon | Zucker | 14 g | | | * |
| | Stärke | | | | |
| | Fruktose | | | | |
| | Laktose | | | | |
| Ballaststoffe | | 0 g | | | * |
| Eiweiß | | 1,4 g | | | * |
| Salz | | 0,03 g | | | * |
| Natrium | | | | | |
| Organische Säuren | | | | | |
| Mehrwertige Alkohole | | | | | |
| Ethylalkohol | | | | | |
| Salatrimms | | | | | |
| Erythritol | | | | | |
| *Lieferantenangaben, gerundet in Anlehnung an die Rundungsleitlinien der Europäischen Kommission bei der Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln. | | | | | |

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 | | | | | |
| *Lieferantenangaben, gerundet in Anlehnung an die 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 | | | | |
| Reinheit | | | | |
| Schüttgewicht | | | | |
| pH-Wert | | | 4.2 | |
| 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 | | | | |
| 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 | | 3060 g | | |
| Abtropfgewicht | | 1815 g | | |
| Zuckergehalt | 18 °Brix | | 20 °Brix | |
| Fruchtanteil | | | | |
| Früchte pro 100 g | | | | |
| Früchte pro Dose | | | | |
| Vakuum (bei Konserven) | | | | |
| SO2-Gehalt | | | | |
| Ascorbinsäuregehalt | | | | |

4.7 Weitere Angaben

| |
|-----------------|
| Vakuum: > 17kpa |
|-----------------|

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.

Das Produkt ist als handelsüblich steril einzustufen.

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 | | | |

Kundenspezifikation Erweitert

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



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 | | |
| 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 | | | 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 | |

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) | 3,0 mm | X | |
| Ferro (Sensibilität) | 2,0 mm | X | |
| Non-Ferro (Sensibilität) | 2,5 mm | X | |
| Anorganisch | | X | |
| Anorganisch mit Röntgen | | X | |
| Anorganisch mit Farbausleser | | | |
| Organisch | | | |
| Siebung (Maschenweite) | 300 micron | X | |
| Weitere Untersuchungen | | | |
| Sicherheitsdatenblatt erforderlich | | | X |
| Der Produktionsbetrieb ist zertifiziert nach | ISO 9001 | | |
| | IFS | X | |
| | BRC | X | |
| | 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 | 18.6 l | 6 x 3100 ml je Dose |
| Gebindegröße brutto | | |
| Verpackungsmaterial | Metалldose BPA-frei, Karton | |

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 MHD. Bsp.: 4 020 12:00 1A6 / Best before end 12/2023 |
|--------------------------------|---|

Transport- und Lagerbedingungen

| | |
|----------------------------|-----------|
| Temperatur: | frostfrei |
| Relative Luftfeuchtigkeit: | trocken |

Kundenspezifikation

Erweitert

| | | |
|---|-----------|--|
| Mindesthaltbarkeit im original verschlossenen Gebinde (ab Produktion) | 36 Monate | Nach dem Öffnen innerhalb von 2 Tagen aufbrauchen. Inhalt der geöffneten Dose in einen nichtmetallischen Behälter umfüllen |
|---|-----------|--|

ID: 2788
Vorlage: Ver. 1.2
Daten: Ver. 13
Datum: 13.11.2024
Seite 14 von 14

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: 02.07.2012

Datum der letzten Änderung: 13.11.2024

Druckdatum: 13.11.2024

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