

# Kundenspezifikation

## Erweitert

... alles  
für Bäcker  
und  
Konditoren



### Allgemeine Angaben

Produktbezeichnung BÄKO:	Pfirsichwürfel 4250ml
Produktbezeichnung Lieferant:	Pfirsichwürfel 4250ml
Artikelnummer Lieferant:	350093
GTIN:	nicht vorhanden
STAV-Nr.:	350093
SPEC-ID:	2733
Hersteller/Lieferant:	BÄKO-ZENTRALE eG Hauptsitz Duisburg Am Kiekenbusch 4 47269 Duisburg Deutschland
Einkauf:	Herr Michael Behrens 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:	Pfirsichwürfel, leicht gezuckert
Bezeichnung des Lebensmittels nach Weiterverarbeitung:	Pfirsiche
Produktbeschreibung:	Pfirsichkonserven sind Erzeugnisse aus den frischen, reifen und gesunden Früchten der Art <i>Prunus persica</i> Sieb. et Zucc. Die reifen Früchte werden sorgfältig gepflückt, von fehlerhaften Früchten befreit, gewaschen, geschält, sorgfältig entsteint und in der Regel zerkleinert. Die frischen Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert  Pfirsiche gewürfelt, leicht gezuckert
Produktions-/Herkunftsland:	Griechenland (Lieferantensitz)
Dosierungsempfehlung / Verwendungsbeschränkung:	
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	in Größe und Farbe annähernd gleich, fruchttypische Farbe
Geruch	fruchtig, ohne Fremdgeruch
Geschmack	fruchtig, ohne Fremdgeschmack
Konsistenz	weder zu feste noch zu weiche Textur, nicht matschig oder zerfallen

# Kundenspezifikation

## Erweitert

... alles  
 für Bäcker  
 und  
 Konditoren



### Eignung für bestimmte Ernährungsformen

Das Produkt ist geeignet für folgende Ernährungsformen:	ja	nein	Bemerkungen
Vegan	X		im Sinne des Beschlusses Top 20 der 12. Verbraucherschutz-Ministerkonferenz vom 22.04.2016 - nicht zertifiziert
Ovo-Lacto-Vegetarisch	X		im Sinne des Beschlusses Top 20 der 12. Verbraucherschutz-Ministerkonferenz vom 22.04.2016 - nicht zertifiziert
Ovo-Vegetarisch	X		im Sinne des Beschlusses Top 20 der 12. Verbraucherschutz-Ministerkonferenz vom 22.04.2016 - nicht zertifiziert
Lacto-Vegetarisch	X		im Sinne des Beschlusses Top 20 der 12. Verbraucherschutz-Ministerkonferenz vom 22.04.2016 - nicht zertifiziert
Pescetarisch	X		im Sinne des Beschlusses Top 20 der 12. Verbraucherschutz-Ministerkonferenz vom 22.04.2016 - nicht zertifiziert
Alkoholabstinent			In Obstprodukten sind natürliche Alkoholgehalte in geringen Mengen nicht auszuschließen
Halal (gem. den islamischen Speisegesetzen)	X		Herstellerangabe bei Eignung und Zertifikat.
Halal-Zertifikat vorhanden	X		
Koscher (gem. den jüdischen Speisegesetzen)	X		Herstellerangabe bei Eignung und Zertifikat.
Koscher-Zertifikat vorhanden	X		

### Bio/Öko

Das Produkt ist ein "Bio"-Produkt nach EG-Öko-Basisverordnung (EG) Nr. 834/2007

ID: 2733  
Vorlage: Ver. 1.2  
Daten: Ver. 7  
Datum: 28.08.2021  
Seite 3 von 14

# Kundenspezifikation Erweitert

... alles  
für Bäcker  
und  
Konditoren



☐ ja ☒ nein

# Kundenspezifikation Erweitert

... alles  
für Bäcker  
und  
Konditoren



**Zutaten:** Pfirsiche, Wasser, Zucker, Glukose-Fruktosesirup, Säuerungsmittel (Citronensäure E 330).

# Kundenspezifikation

## Erweitert

... alles  
 für Bäcker  
 und  
 Konditoren



### Nährwertangaben

		Durchschnittswert je 100 g	Minimalwert je 100 g	Maximalwert je 100 g	Methode/Quelle
<b>Brennwert (kJ)</b>				286 kJ	berechnet (aus F, KH, BS und EW)
<b>Brennwert (kcal)</b>				68 kcal	berechnet (aus F, KH, BS und EW)
<b>Fett (gesamt)</b>				0,5 g	Lieferantenangabe
davon	Gesättigte Fettsäuren			0,1 g	Lieferantenangabe
	Einfach unges. Fettsäuren				
	Mehrfach unges. Fettsäuren				
	trans-Fettsäuren				
	Cholesterin				
<b>Kohlenhydrate</b>		14,6 g			Lieferantenangabe
davon	Zucker	13,3 g			Lieferantenangabe
	Stärke				
	Fruktose				
	Laktose				
<b>Ballaststoffe</b>		1,3 g			Lieferantenangabe
<b>Eiweiß</b>		0,5 g			Lieferantenangabe
<b>Salz</b>		0,01 g			Lieferantenangabe
<b>Natrium</b>					
<b>Organische Säuren</b>					
<b>Mehrwertige Alkohole</b>					
<b>Ethylalkohol</b>					
<b>Salatrimis</b>					
<b>Erythritol</b>					

# Kundenspezifikation

## Erweitert

... alles  
 für Bäcker  
 und  
 Konditoren



		Durchschnittswert je 100 g	Minimalwert je 100 g	Maximalwert je 100 g	Methode/Quelle
<b>Vitamine</b>	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				
<b>Mineralstoffe und Spurenelemente</b>	Kalium				
	Chlorid				
	Calcium				
	Phosphor				
	Magnesium				
	Eisen				
	Zink				
	Kupfer				
	Mangan				
	Fluor				
	Selen				
	Chrom				
	Molybdän				
	Iod				
<b>Broteinheiten</b>					

# 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				
Reinheit				
Schüttgewicht				
pH-Wert	3.50		4.00	
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

... alles  
für Bäcker  
und  
Konditoren



## 4.6 Angaben für Gemüse, Früchte und Fruchtzubereitungen

Parameter	Min.	Mittelwert	Max.	Methode/ Hinweis
Nettogewicht		4200 g		
Abtropfgewicht		3000 g		
Zuckergehalt	14 °Brix		16 °Brix	
Fruchtanteil				
Früchte pro 100 g				
Früchte pro Dose				
Vakuum (bei Konserven)				
SO <sub>2</sub> -Gehalt				
Ascorbinsäuregehalt				

## 4.7 Weitere Angaben

Beurteilung gemäß Leitsätze für Obsterzeugnisse:

Die Standardprobenmenge beträgt 1 kg abgetropfte Früchte. Auf Basis der Standardprobenmenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die Fehler werden im abgetropften Zustand der Probe ermittelt. Ein Fruchtteil, ein Schalenrest, ein pflanzliches Fremtteil, ein Stein oder Steinfragment werden als ein Stück gezählt.

Fehlerart.....Maßgebliche Einheit.....Fehlerpunkte.....

Verfärbt, vernalbt..... je Stück.....1

abweichende Textur.....je Stück.....1

Schalenreste.....je Stück.....2

Pflanzliche Fremtteile...je Stück.....20

mechanisch beschädigt..je Stück.....2

Fehler gesamt.....Standardprobengröße.....60

Pfirsche und Steinfragmente... Stück pro Standardprobenmenge.....6

## 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.

# Kundenspezifikation

## Erweitert

... alles  
 für Bäcker  
 und  
 Konditoren



### 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			
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		
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						
Hülsenfrüchte						
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)	2 mm	X	
Non-Ferro (Sensibilität)	2 mm	X	
Anorganisch		X	
Anorganisch mit Röntgen		X	
Anorganisch mit Farbausleser		X	
Organisch			X
Siebung (Maschenweite)	5 - 6 mm	X	
Weitere Untersuchungen			
Sicherheitsdatenblatt erforderlich			X
Der Produktionsbetrieb ist zertifiziert nach	ISO 9001	X	
	IFS	X	
	BRC	X	
	Weitere Zertifikate	ISO 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	25.5 l	je Karton , 6 Dosen je 4250 ml
Gebindegröße brutto		
Verpackungsmaterial	Weißblechdose, 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 / oder MHD
--------------------------------	--------------------------

### Transport- und Lagerbedingungen

Temperatur:	kühl	
Relative Luftfeuchtigkeit:	trocken	
Mindesthaltbarkeit im original verschlossenen Gebinde (ab Produktion)	3.5 Jahre	

# 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: 29.06.2012**

**Datum der letzten Änderung: 10.08.2020**

**Druckdatum: 28.08.2021**

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